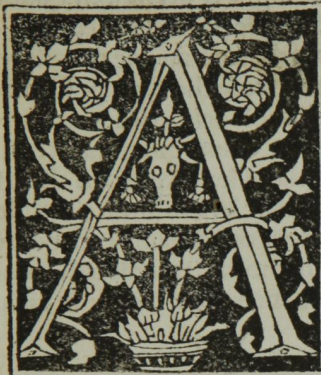
PIERO CRESCENTIO
DE AGRICVLTVRA.

TAVOLA del libro delle uillerecie utilita di piero crescentio cictadino di bologna ad honore del serenissimo re carlo.

Libro primo.

i Ncomincia il libro sexto degli orti e dela natura &utilita dogni herba naturalmente.

FINIS TABVLE.

INCOMINCIA ILLIBRO DE LA AGRICVLTVRA DI PIERO CRESENTIO CITTADINO DI BOLOGNIA AD HONORE DIDIO ET DEL SERENISSIMO RE CARLO

Llo exciellentissimo pricipe messer carlo secondo per gra di dio Re illustre di sicilia & Gierusalē ilsuo piero decrescientii cictadio di bologna cōciosiacosa che io cōsiderasi leta mia proueetta:& la utilita che e nele cose della agricultura & la grādeza della excielleẽte maesta uṝa. Deliberai cōporre uno libro che potessi dare allaio uṝo delectatiōe & ppetua utilita asugeti uostri:ilq̄le ala uṝa signoria mādo hūilmēte pgādo che q̄llo legere & examiare degnate p uoi& p uṝi saui clerici & laici.& cosi uedueto leto examiato & aprouato e p lo sapiētissimo hō fr̄e amerigo ministro dellordie de pdicatori &p li prudētissimi frati soi & ācora p e saui in sciētia naturale della uniuersita dela cicta di bologna:& se illibro alla uṝa domiatione piaciera:mi stimo che isieme cō q̄llo degnerete ētdio me aceptare nel nūero dū di uostri fidelissimi seruidori apparechiato sempre a uoi & a uostri filioli i tucto obedire apiaceri & comandamēti uostri.

PROHEMIO.

Ooncíosiacosa che p la uirtu dela prudētia laq̄le tral bene el male cautamēte discerne laio delhō sia iformato ad utile & dilecteuole conoscienza & a q̄lli seguire:& cōciosiacosa che nelle terrene cose si troui lostato pacifico utile molto diletteuole & trāquillo. Meriteuolemēte il pdecto e da cercare apodere.& q̄llo trouato e si cōe thesoro inextimabile cō molta hūilita & paciētia desere cōseruato:imperoche per esso ageuolmēte il benigno amore diuino si prouoca & saquista & la uita delhō sāza lesiōe si cōserua.Etlabondante copia dele chose utilmente si procacia.Questo nō desiderano ne domandano imal..agi.Ma si come orbati per superbia o per altro abomineuole uitio poi che trouato lanno lo diuidono esquarciano.Onde aduegna che la loro fortuna atempo paia pspera ifine pur māca:& pisce ne almezo de soi giorni arriua Ma ipacifichi & hūili. Aduegna che alcuna fiata riceuino lesiōe & difecto uiuono non dimeno & trouando gratia appresso adio & aglihoī finalmēte diuentano hereditarii della terra degli iniqui. Adunque io Piero de crescētii cittadino di Bologna ilquale il tempo della mia giouētu:in logica i medicia e naturale sciētia ispesi tuto. Et alla fine allo studio della nobile sciētia legale miriuolsi & diedi desideroso dl pacifico & trāquillo stato dopo la diuisione & scisma di q̄lla nobile citade:onde piangiere si douerebe:Laquale e da se per proprio nōe ora decta Bononia cioe bona p omnia che adire p tuto buona & per tutti iclimati cioe del mōdo parti: non altrimēti sapellaua:Conobi che mutata & riuolta lunitade el pacifico stato indissensiōe:cioe in discordia:odio:& inuidia nō era cōueueuole mischiarsi negli exercitii & operatiōi della sopradecta diuisiōe p uersa:& imperoper diuerse prouincie maggirai. E cō rectori duna i altra midistesi:a suggetti uolentieri facēda giustitia. Arectori lea-

le & fedele consiglio donando. Et le cicta-
di in loro quieto & pacifico stato conser-
uando. Et molti libri dantichi & denoueli
saui lessi & studiai & diuerse & uarie ope
rationi de cultiuatori delle terre uidi & co
nobi. Finalmente la predecta cicta per di
uina gratia riformata per increscimento
di lungo circuito & di dannegiata liberta
te tormentato & cõmosso diritornare mi
parue alla propria magione. Et guardan-
do che fra tutte le cose dellequali saquista
alcuna cosa niuna e migliore della agri-
cultura. Niuna piu abondeuole: niũa piu
dolce: & niuna piu degna delhomo libe-
ro. Si come dice Tulio. & conosciẽdo chi
nel coltiuamento della uilla ageuolmen-
te si truoua stato tranquillo imperoche lo-
ciosita se exercita & il danno de proximi
cioe deuicini sischifa. Et a piu che ciercata
la doctrina del coltiuamento per laquale
piu ageuolmente & abondantemente siri
cieua utilita & saquista dilecto che, se ne-
gligentemente & senza ingegno ciascũa
cosa cõ usato costume siculti ui meriteuol-
mente e da desiderare da buoni huomini
che sanza danno dalcuno uoglono uiue-
re delle rendite delleloro possesioni. Alcul
tiuamento della uilla lamẽte & lanimo ho
riuolto: & richiesto laiuto dello omnipo-
tente iddio confidandomi della liberalita
& cortesia de giesu christo: o proposto di
scriuere loperationi & utilita di del prede-
cto cultiuamento: & la doctrina di ciascu
na maniera decampi: di piante: & danima
li obscuramente & imperfectamẽte e tra-
ctata & data daglia ntichi & da moderni
poco saputa cosi secondo la parte senten-
tie & ragioni da saui naturali come per p̱-
uati experimẽti. Chiamasi questo libro el
libro dellutilita della uilla poche di q̃lla
tracta ilquale contiene dodici libri. Il pri
mo e comme si debono eleggiere iluochi
da habitare & delle chorti & case & di
quelle cose fare che alle habitatiõi sono ne
cessarie. Il secondo e della natura delle piã
te & delle cose comuni al coltiuamento di
ciaschuna maniera decampi. Il terzo e co
me i campestri campi si deono cultiuare: Il
quarto e delle uigne & del uino: Il quĩto e
delialbori: Il sexto e degliorti: Il septimo e
de prati & boschi: Loctauo de giardini et
delle dilecteuoli cose che far si posson de
gliarbori dellerbe & deloro fructi artificio
samente: Il nono di tuti glianimali chesi-
nutriscono nelle uille: il decimo di diuersi
ingegni dipigliare lefiere lundecimo del
le regole dellopationi della uilla: Et nel do
decimo sifa memoria di tutte le cose lequa
li in ciaschuno mese sono dafare in uilla.

DE LVOCHI habitabili et elegere delle corti & case & di quelle cose che alle habitationi sono necessarie: & prima del conoscimento della bõta delluocho. ca. i.

Impercio chel cultiuamẽto dela uilla Richiede pel lisuo cõtinui affanni & fatiche spetialmente forteza deglihabitanti. Percio me paruto conueneuole i questo primo libro isegnamẽto & doctrina di quelle cose dõare che spectão alla cognitione della sancta deluochi habitabili. Pero che gliumani corpi debbono aciascuna pecuniaria utilitade essere premessi. Diro adunque primieramẽte dela cognitione della bõta delluocho habitabile i comune. La qle sta intorno dicinq cose cioe Intorno alla purita dellaere. Intorno allimpeto de uẽti. Intorno alla sanita dellaqua. Intorno alla qlita delsito: Et intorno alla bõdanza dellaterra. Delle quali quatro cose predecte si tracta in questo primo libro. Della quinta si tracta nel secundo lequali tutte cose sono da essere cõsiderate diligẽtemẽte pria che la pecũia salũgi nela cõpa de poder & delle case. Et inãzi chel nõ sperato pentimento cõ dãno di psone odaltra familiare cosa poi tostamẽte si seguisce.

Dellaria & conoscimẽto dela bonta & malitia sua. ca. ii.

Laere secõdo auicẽna e uno degli alimenti delle cose generate il chui naturale locho e quello che ua dintorno allacqua & chi dallo elemento del fuocho e circundato. Ela sua natura e calda & humida. Saltra cagione di fuori non la riuolgie. Lessere del quale nelle cose generate fa giouamẽto & prone a rarificarle & adalleuiarle & in alto mandarle. Intorno alla cognitiõe della bõta dellaere eda attendere che nõ sia putrefacto ouero corrotto nel troppo caldo ne troppo freddo ne distemperatamẽte humido o troppo secco. Impero che laere putrefato corrõpe glomori: & incomincia acorrompere lomore ilquale e dintorno alchuore poche allui piu saprossima & laere fortemẽte riscaldato apre le giũture & alarga & risolue glomori: & accrescie la sete & risolue lo spirito: & strugie & amorta le uirtudi & togle la digestione. impero che risolue il calor intrinseco ilquale e naturale instrumento: & fa colore citrino impercio che risolue gli humori del sangue che fãno rosso il colore & acceso: & fa la collera soprastare aglialtri humori & riscalda el cuore di colore extraneo et glomori fa correre et li corrõpe: et mãdagli alle cõcauitadi: et alle membra deboli. Et acorpi sani non e micha buono: ma fa pde agli idropici: & a paralitici et allumido spasmo. Ma laere freddo fa tornare il calore innato cioe naturale et genera chatarro: et indebolíscie inerui: et larteria tracea dãnegia et impediscie: et fa forte digiestiõe et tutte locchulte opatiõni fortifica. Et fa reddire lappetito: et ultimamẽte e piu cõueneuole che laere tropo caldo: et laere hũido al piu delle cõplexioni e buono po che fa buono colore: et bucia et la fa molle morbida & lascia ipoli apti ma dispone a corruptione. Et laere secho e contrario aquesto. Considerate adũque diligentemente le predecte cose e manifesto che sia daciercare lotemperato mezo & chiaro quanto si puote: impercioche se laere e buono temperato & chiaro: & che substantia extranea non si mischia cõ lui contraria ala complexione delo spirito fa sani gliabitanti & gli conserua. Et si come dice Alberto le piãte proportioneuolmente sotto esso si saluano & fructificano Ma selli e reo & con esso si mischiano uapori dilaghi et di stagni per liquali si turba

adopera il cōtrario & attrista lanima & me scola glomori & corrompe le piēte. Et po gli ardenti uenti & le mortificanti rugiade dannificono & strughono le piante. Et sō mariamente dice Auicenna: che ogni aere che tosto si raffreda chon icato el sole: & che tosto si riscalda dopo lo leuare e sottile & quello che e contrario a questo fa il contrario. Anchora e di tutti il pegiore quello il quale constringe il cuore & nō lascia largamente respirare. Et fuori di queste cose dice Palladio che la sanita dellaere dichiarano i luochi che sono liberi da profunde ualli & da oschure tenebre. Et anchora considerate i corpi deglihabitanti: impercio che nelaere sano sono coloriti & anno sano & buono capo: buona ueduta & sanza difecto: chiaro udire & chiara uoce: perco tali segni chome e decto di sopra si proua & conoscie la bonta del buono aere: & per li contrarii si manifesta lo maluagio spirito di quello cielo.

De uenti & conoscimento della bonta & malitia loro. cap. iii.

SEcondo che dice Auicenna i due modi si puo deuēti tractare: & di quelle cose āchora che per cagiōe de uenti si generão puossene tractare generalmente ouero absolutamente. & puossene parlare secondo quello uento il quale e piu proximano a ciaschuna cictate uniuersalmente in questo modo che il meridionale secōdo il piu ouero magior parti delle cictati & deluochi e caldo & humido. Et caldo percio che dalla parte del sole uiene: & e humido impercio che la magiore parte del mare dāoi e meridionale perlaquale cagione adopa illoro il sole fortissimamente: & di que mari trahe fuori uapori iqli si mischiano auēti. Et i percio iuēti meridionali inducono debilitade & aprono i pori: & turbano gli humori & muouongli dalla parte dentro a quella di fuori: & ne uecchi fanno grauezza & corrompono luscire: & fanno ricadimento dinfermitadi & indebolischono & muouono lapilensia: & inducono sonno & fanno putride febri: ma non inapriscono la gola: I uenti septentrionali sono freddi: impero che passano sopra i monti: & le fredde terre di molte neui: & sono secchi perche nō sono acompagnati de molti uapori: imperoche dala parte del septētrionale si fa meno resolutione & passano molto sopra lacque cōgielate: ouero sopra deserti per la quale cagione questo uento fortifica & indura & rompe quelle cose che manifestamente schorrono & richiude i pori & fortifica la uirtu digestiua: & constrige il uentre & indura et prouoca lorina: et sana errotono et pestilente. Ma quando il meridionale ua innanzi al septentrionale expressione dalla parte dentro: et per cotal cagione allora si multiplica fluxo della madre del capo: et infermita di pecto. Et glorietali uēti tra caldi et fredi sono tēperati. Ma sō piu secchi che glioccidētali. Ma i septentrionali delloriente āno meno mari che i septētrionali dellocidente. Et se gli orientali uenti alla fine della nocte et al cominciamento del di trararanno uerrāno dal laere elquale per cagione del sole sara temperato & dallui socligliato et gia la sua humidita sara menomata et per tal cagiōe sono piu secchi et sottili. Ma se in fine del di et al cominciamento della nocte trarranno sara il contrario. Et i uenti orientali generalmente sempre sono migliori che gli occidentali: i uenti occidentali alcuna uolta sonno piu humidi che glorientali pero

che passano sopra imonti cioe sopra ima ri iqual se soffieranno o uero trarranno insina della nocte & nel cominciamento deldi uerranno dallaere nelquale ilsole niente sara operato. Adunque saranno piu spessi & piu grossi. Ma se alla fine del giorno & al cominciamento della nocte trarranno sara il contrario. Ma eglie uera cosa che igiudicii didecti uenti alcuna fia ta simutano: Impercio che glie conuene-uole & ragioneuole cosa che incerte cicta di & luoghi iuenti meridionali sieno piu freddi: conciosia cosa che habbiano mon ti pieni dineue dalla parte del meriggio. Et iuenti meridionali siuolgano afreddu ra: pero che passano sopra loro. Et quan-do iseptentrionali sonno piu caldi che me ridionali aduiene perche iseptentrionali sono circa leparti degliaduiti deserti.

Delle acq̃ che aglihuomini bisogna & conoscimento diloro bonta & malitia. ca pitulo. .iiii.

LAcqua secondo che dice Aui cenna e laltro degli elementi delle cose generato & ilsuo na turale uulgho e che circunda laterra: & che essa sia dallaere circundata quando sara nesuoi naturali siti riposata laquale e fredda & humida: se alcuna ca-gione difuori non lacontraria: & nelle co se generate aiuta affigurare leforme. Im-percio che lumido aduegna che tosto per da lefigurate forme non dimeno tosto le ricieue: si chome ilsecho della terra adue gna che duramente lariceua impertanto le ritiene fortemente. Et quando lumido dellacqua & ilsecho della terra sitempa-no & incorporeranno insieme dalumido sacquistera ilseccoho acciochc tosto riceua dilatamento & ageuoleza a figurare. Et lumido acquistera: accioche fermamente ritengha quella cosa che in lui soprauie ne per retificatione & equatione & figura tione. Et per lumido sirimuoue alsecho dalla sua diuisione: cioe siconsolida & stri ge. Et per losecho sirimuoue lumido dal suo discorrimento lacqua in questa scien tia in due modi siconsidera: imperoche al tra acqua siconuiene acultiuatori & habita tori de luoghi & altra si conuiene alle pian te lacque che secondo Auicenna sono mi gliori che laltre sono lacque delle fonta-ne di libera terra: nella quale nessuna del-le dispositioni: & qualitadi strane souer-chia o uero: lacque lequali sono pietro-se impero sono migliori perche nõ si pos sino corrompere per laputrefactione della terra. Tutta uolta che lacque e da libera terra e miglior anchora che lapietrosa pur che ella sia corrente & alsole & auenti sco perta pero che per queste cose diuenta no bile ne ogni acqua corrente e discoperta ma quella che sopra ilibero luogo non fe tido ne lacunoso discorre impcio che que sta e migliore di quella che sopra lepietre trapassa impero che illoto lamondifica & ladisuitia da ogni extraneo mischiaméto & lacola. ma lepietre non fanno cio. Et se questa acqua sara molta & diu locie cor so laquale per lasua multitudine: quello ch si meschiolera in essa insua natura cõuerta e che corra uerso loriente sara delaltre ac que lamigliore e tanto magiormente quã to piu si dilunghera dal suo principio & a presso questa e quella che corre uerso ilse ptentrione. Quella che corre adocidente & ameriggie e maluagia e propriamente quando iuenti merdionali soffieranno: E quella che discende dalti luoghi con altre bontadi e migliore e cotale acqua e quasi dolcie & e leggieri apesarla & tosto rafred da & tosto riscalda. Perchella e risoluta

& freda nel uerno:& calda nella ſtate nela
quale in nullo mõ ſuperchia alcuno ſapo
re ne odore& quello che ſi cocie in eſſa to
ſtamente ſi diſſolue. Ma ſapere dei che il
peſo e uno degliſperimenti che aiutano a
conoſcere la diſpoſitiõ dellacq̄:peroche la
qua laquale e piu legieri nel piu delle di-
poſitioni e migliore e il peſo ſi conoſcie ꝑ
uia dimiſura:& anche ſi conoſcie ſe i due
acque diuerſe due pãni dun peſo ſimmol
lano:& apreſſo ſi ſechano fortemente &
poi ſi peſino:impercioche lacqua il cui pã
no ſara piu legiere ſara migliore. Ancora
laſublimatione & diſtillatione retifica lac
que maluagie:ſimilmente ladecotiõe:im
peroche lacqua cotta ſecondo quello chã-
no decto e ſaui fa meno enfiare & piu to
ſto diſcẽde: ĩperoche la decotiõe ſottiglia
la ſua ſubſtãtia:& ĩpercio diſopra riſchia-
ra & iroſſo della terra diſcẽde al fondo:i-
peroche imiſchiamenti terreſti legiermen
te della ſottile ſubſtantia diſcendono:ma
dal uiſcoſo:& ſpeſſo non agieuolmente
diſcendono. Intra lacque laudabili ſonno
lacque piouane: & ſpetialmente quelle le
quali con ſuoi diſcẽdono nella ſtate. Ma
tuto che lacqua piouana ſia migliore toſto
ſi corrõpe. Impero chella e molto ſottile &
la ſua corruptione & putredine fa corrõ-
pere glomori & impediſcie il pecto & la-
uoce poche ogni ſottile ſubſtantia riceue
piu paſſione. Ma ſe lacq̄ piouana ſibolle
ſidiminuſcie laſua putrefactione & corru
ptione. Et quãdo le coſe acietoſe ſi mãgia
no contrariano alla putrefactione & dal
ſuo impedimento aſſicurano. Ma lacq̄ de
pozi & de cõdocti ſono maluagie per riſ
pecto diquelle delle fontane perche ſono
acq̄ conſtrecte &che longo tempo riceuo
no tereſtritadi:& di queſte coſi facte acq̄
quelle ſono le pegiori lequali ſaranno fa-
cte uie di piombo:imperoche alcuna co-
ſa riceuono di ſua uirtude. Onde ſouen-
te fanno & generano diſſinteria del palu
de e pegior che lacqua del pozo:impercio
chel fluxo dellecque del pozo ſaſſotiglia ꝑ
che ſene trahe:onde el ſuo mouimẽto du-
ra molto & non dimora guari conſtrecta
ne lunghamente:neilochi onde ſurgie di
mora. Ma lacqua di palude perche lunga
mente ſta nepertugi della corruptibile ter
ra:& il ſuo mouimento e tardo in manda
re fuori & uſcire:& nõ e altroue che incor
rota terra & putrida. in nullo modo e ſe
non maluagia. Et lacque ferme delaghi
ſpetialmente le diſcoperte ſono ree & gra
ui & maluagie:imperoche il uerno nõ ſi
fredono per lo ſole & per la corruptione
generano collera. Et perla loro ſpeſſeza
& miſchiamento con loro di coſe terreſte
Et per laloro ſottile reſolutione fanno gra
ueza dimilza a coloro che labeono & illo
ro mirah ſaſſotiglia:& le loro interiora in
groſſano:& le parti difori dimagrano. Et
ancora iloro homori & cholli & ideſide-
rio di mangiare & del bere uincie in loro
& iloro uentri indurano & malagieuol-
mente poſſono uomitare:& alcuna uolta
chagiono indropeſia:imperoche ſiritiene
acquoſitade ineſſi & alcuna uolta incorro
no inapoſtema di polmone & dimilza &
indiſſinteria:& illoro fegato indeboliſco
no & molte altre infermitadi ſi generano
in loro & le femine con malagieuoleza in
generano ouero ingrauidano & con ma
lageuoleza partoriſcono figliuoli & parto
riſcono figluioli apoſtomati & ſpeſſeuol
te ſi generano in loro mala & bugiarda ꝓ
gneza:& iloro figliuoli ſpeſſeuolte arãno
leuene groſſe dele gambe & iſanabili pia
ghe di gambe & abondano di quartane
& molte altre infermitadi ſoſtengono &
neuechi ſingenerano febri ardenti per la
ſecheza delle loro nature & de uentri. Et

lacque alequali simischia substantia dime tallo o suo simile. Et sanguisugali tute regolarmente sono maluage benche uaglia no in alcune infermitadi: imperoche lacq nellaquale auanza la uirtu del ferro fa pro de arimouere ladissenteria & afortificare imembri dentro. Et acioche tute le deside ratiue uirtude procedão & uadano innã zi laque neuose ouero digiaccio ghiaciate sonno grosse: Ma laneue & lacqua del giacio risoluto pura sanza alcuna mistura daltra cosa chabia maluagia uirtude: ouero che si solua & faciasene acqua: ouero che si mecta in acqua sara bona: bene uero che nuoce a coloro che hanno dolore dinerui: ma quando si cuoce torna buõa & se lacqua del ghiacio sara stata di quelle maluagie: ouero se laneue ara tracto a se maluagia uirtude & extranea daluochi oue sara caduta sara rea & maluagia lasua acqua. Anchora lacqua temperatamente freda e migliore a sani che tucte laltre acque: aduegna che impedisca inerui & no ca a coloro che sono appostomati dentro: impero chella acciende lappetito & fa forte stomacho. Ma lacqua calda corrompe la digestione & fa notare il cibo nello stomaco & cio aduiene allora che conduce lhuomo in ydropisia: & inetticha febre & consuma il corpo lacqua tiepida genera abominatione & quando sara piu calda che questa cioe piu tiepida & sara beuuta ad digiuno. Molte fiate lauera il stomacho & soluera il uentre: ma per la spessamente non e micha buona perhoche indebolisscie la uirtu dello stomacho. Et lacqua che e molto calda dissolue la colica cio e il male del fiancho. Ma lacqua salsa fa disechare & immagrire & prima fa il uentre frassibile p la forza del radere che ha in se: poi per la sechita della sua natura finalmente lostringe et corrumpe el sangue et po gña pizicore et rogna: lacq torbida gen era pietra et opilatiõe: et ipo e da mangiare dopo quella acqua cosa prouocatiua aduegna che acholui che ha fluxo spesso faccia utilitade la predecta acq torbida. Et tutte le graui acque et pesanti per che nel uentre si ritengono ne tosto discẽdono: ma le sue triache sono untuoso & dolci lacque che tengono allume: la superfluita delle femmine non lasciano correre ne sputare il sangue et constringono quel lo che scie delle morici. Ma icorpi disposti a febre fortemẽte adessa febre prouoca conduce. lacque che tẽgono ferro risoluono cioe distrugono la milza et aiutano au sare la femina: quelle che tengono rame sono utili alla complessione cioe utili alla corruptione della complessione. Ancora se lacqua si collara souente: si corregiera la sua malitia. Et alchuna fiata il cuociere de lacqua si come edecto disopra lacola per la risedentia che fa et diuide la pura substantia dellacqua da quello che ue mischiato. Et il migliore di tuto questo che decto e sie distillarla per sublimatione. Ma bere la qua col uino aduiene impercio che rimoue la sua malitia: quando la sua malitia sia malitia di pocha penetratione: et ancora quando lacqua sara poca et non sene trouerra sara dabere collaceto temperata propriamente nella state impercio che difende et scusa da molto bere. Ma lacqua salsa si dee bere con aceto et con sciropo acietoso nellaquale silique et granella dimortina et sorbe si deono mettere. Ancora dopo lacqua allumiosa et põtica e dabere tutto quello che lanatura solue et il uĩo e una delle cose che gioua beuuto dopo cotal acqua. Ancora sopra lacque amare sono dadare cosi dolci et untuose. Anchora dinanzi allacqua stante et di palude nellaquale e putrefactione: non sono dagusta

re le cose che nutriscono lecose calde sopra laquale acqua lecose stitiche defructi fredi sono dadare:si cõe cotogne & mele afre & circonciello. Et sopra lacque grosse & brute sono dausare gliagli:& una di quelle cose che leschiarano sie lallume iamẽi. Ancor di quelle cose che rimouono le malitie didiuerse acque sono lecipolle peroche sono si come laloro triaca & propriamente la cipolla colo acieto & ancora gliagli. Et delle cose frede che rimouono cotale malitia sono lelactughe sicome scriue palla. Alcuna fiata la piu coperta natura dellacqua suole piu occulto nocimento donare:laquale per leragioni predecte discernere non si pote. & impercio la conosciamo per lasanita degli habitanti:cioe se lagola ouero gorgozale di coloro chi la beono sono pure & monde. Sel capo loro e sano. Se nel polmone ouero pecto radeuolte ouero nessuna fiata anno cagione:sel uentre o le budella:o ilati o lereni di niuno dolore ouero enfiamento son magagnati:se lauescicha ha uitio nessuno. & se queste & simiglianti coseper la magiore parte degli habitanti uedera essere manifeste ne delle fontane alcuna cosa:ne ancora dellaere sospicare.

Del sito delloco habitabile:& del corosci mento della bonta & malitia sua. cap. vi.

IL sito delle habitagioni ouero dele terre indue modi si considera:luo modo sie per la ragione della sanita deglihabitanti. & laltro per la ragione della abondãza de campi:& pero primamẽte si dira dela matura del ꝓprio sito:eglie dasapere si come dice Auicenna che le dispositioni de luochi habitabili si diuersifichano ne corpi ꝑ la cagione diloro alteze & basseze. & ancora per la cagione della dispositione della terra loro:sella e lutosa ouer humida:o uero fangosa o limaciosa:ouero se in essa e uirtu diminera. i. uene & dispositione dimultitudine dacque:ouero dipouerta & per cagione della dispositione di qlle cose che alloro sono proximane:sichome arbori o minore o fusse ouero corpi morti:o simiglianti cose:& ꝑ lauicinita de mõti & demari iluochi habitabili caldi sino icapegli anerire & diuentare crespi:& q̃do in loro sara stata grande resolutione & lhumidita sciemera tosto:soprauerra lauechieza secondamente che nella terra degli neri aduiene oue intrenta anni sono uecchi glihabitanti:& in loro cuori sono paurosi imperoche lospirito molto sirisolue. Neluochi fredi habitabili sono icorpi di magiore ardire & che meglio smaltiscono. Iquali se saranno humidi saranno gli habitanti grassi & carnosi:& abonderanno di molto grasso:leuene dequali saranno profonde & ascose:& egli molto sarãno teneri & bianchi. Coloro che habitão neluochi habitabili humidi anno belle faci dequali labucia e morbida & tantosto come se recitano sallassono & la loro state non molto siriscalda:ne iluerno molto sirafreda:& auenghono loro lunghe febri & uentre cioe dissinteria:& molto fluxo di sangue dimestrini & dimorici:& simultiplica loro lenfermitedi della epylosia:ne

luochi habitabili sechi si disechano lecom
plezioni degliabitanti:& illor bucio aneri
scie & si secha & aloro cierabri tosto uiene
asecheza & laloro state e molto calda eluer
no molto fredo.& coloro che dimorano
nelochi habitabili alti sono sani & forti &
che molto astanno sostengono & sono di
lunga uita coloro che dimorano ne pro-
fondi & bassi luoghi anno molta uaporo
sitade & deboleza disegato & abondano
dacque non micha frede.& propriamen-
te se son acq̄ che nō si muouono o dilaghi
o distagni:& laere loro e reo.Laere di cō-
loro che habitano neluochi habitabili pie
trosi et discoperti nella state e molto caldo
et nel uerno molto fredo:et iloro corpi so-
no duri:sodi et di molti capegli:forti et di
manifeste giunture:et in loro uincie la se-
cheza et ueghiano molto et son male aco
stumati et non ubidienti:et son forti batta
glieri:et hāno sollecitudini nellarti et sotti
lita.Diquelli anchora che dimorano in lo
chi montuosi et pieni dineue:simile giudi
cio e a quello di coloro che habitano nel-
laltre frede terre et liloro terreni sono uen
tosi et quando laneue uidimora si genera
in loro buoni uenti.ma quando si risolue
et dissa selle anno monti che schifino uen
ti diuentano uaporosi.Neluochi marini
habitabili si tempera lacaldeza et la fredu-
ra per la inobedientia della sua humidita
et passione.Anchora di coloro che habi-
tano neluochi septentrionali et cotale giu
dicio quale e quello delle cicta et de tem-
pi fredi nequali si multiplicano diconstri
gnere et dimandare fori le infermitadi:et
multiplicāsi in loro gli hūori ragūati nel se
creto del corpo et soglion bn̄ smaltire et es
ser di lunga uita:et loro corpi tosto sanāo
le piaghe per la loro forteza et pella bonta
delloro sangue:et ancora aduiene percio
che di fori nō e cagiōe laq̄le lealarghi:ouer
le scuopra. Ma p la molta caldeza deloro
cuori sono iloro costumi di lupo:li giudi-
cii di coloro che habitano in luochi meri-
diōali sono quegli medesimi giudicii che
sono nelle terre et detempi caldi:Ma il piu
diquello che nellacque che iui sono e fala-
to & sulfureo.Et icapi di coloro che ui di-
morano sō pieni di materia humida pero
che la parte meridionale e dicotale opatio
ne:& liloro uentri sono soluti per quello
che discende daloro capi allo stomaco:&
imembri loro sono caschantici et debili:et
iloro sentimenti graui.et anno debile ap-
petito dimangiare et dibere:ciascuno uio
gligraua:percio che iloro capi et stomachi
sono deboli et leloro piaghe fati cosamen
te si sanano et si mollifichano.Et allefemi
ne aduiene molto uscimento di sāgue mē
struo et nonsi constrigne se non con mala
geuoleza et spesamēte si stipano pella mol
titudine delle loro infermitadi.et aglihuo
mini aduiene uscimento di sangue daluē
tre et morici et oltalmia humida cioe ros
sor dochi laquale tostamēte si sana.et a ue
chi nella prima uecchieze quando passāo
glicinquanta anni aduiene parlasia per ca
gione deloro catarri.et aduiene a tuti lo-
ro a smatensione et pilensia.imperhoche
iloro capi sono pieni:et aduengono loro
febbri uernerecie et nocturne.Ma lefeb-
bri acute poco uengono loro:peroche ilo
ro uentri molto sirisoluono et il sottile che
neloro homori si dissolue:lacicta delochi
habitabili orientali laquale e aperta dallo
riente e posta in opposita e sana et di bu
na aere:impercio chel sole alcominciamē
to deldi silieua sopra allei et chiarificha la
sua aere poi sipte da essa et lascia laer schia
rato:et uentano sopra quelli uenti sottili
uimanda innanzi ilsole:et poi egli medesi
mo gliseguita et illoro moui menti si cor

ueghono insieme. Nella cicta che neluo ghi habitabili ocidētali laquale dalla par te delloccidente e discoperta: & dalla parte deloriente coperta: non uiene ilsole se nō tardi & incōtenente che uenuto ad essa se necomincia adilungare & pero nō sapro xima col suo processo: non sottiglia laere ma lolascia humido & grosso. Et se limā da uenti mandagli dalloccidēte & manda gli lanocte. Adunque gliloro giudicii di cictadi dumidi compssiōi & che āno cal deza temperata grossa & se non fusse per quello che procede dalla spesseza dellaere laloro natura sarebbe simigliante alla natu ra della primauera. Ma meno sanita e in loro che nelle terre orientali con molta di minutione. perlaqualcosa colui che elleg gie luochi habitabili dee conoscere later ra della cicta o uero daltro luogho da ha bitare & ī che modo giace lasua dispositio ne: secondo lalteza & labasseza: & scoper tura. & dee conoscere lasua acq & lasub stantia ditale acqua: & come sta secondo il suo aprimento & discoprimēto o uero se condo ilsuo occultamēto & secōdo lasua profondita. Et ancora sella e auanti dispo sta o ī profonda terra: & dee conoscere iuē ti che qui tragono. se sono sani freddi: per che defredi sono desāi & degli infermi: & ācora che cosa glisia pximana. demari & de pelaghi & demōti & dele mīeē: et de sa pere laqualita della terra secondo lasanita & lenfermitadi. Et quali infermita soglio no adiuenire acoloro che uidimorano: Et ancora dee conosciere leforteze dicoloro che quiui habitano & ilor desideri & lalo ro digestiua cioe uirtu & labōta desuoi nu trimenti. Et come sia daparte degliedifici ordinato. Et sesono spatiosi & ampi o lelo ro entrate sono strecte. Dopo queste cose e bisogno cheleporti & lefinestre fiēo ori entali & septentrionali. Et per quello on de piu sidee auere sollicitudine. sia che iuē ti orientali possano entrare per lemagioni et che ilsole possa entrare inogni parte et luoghi che quiui e: impero che glie quella cosa che laere retificha. Et ancora lauici nita dellacque dolci nobili correnti et co piose: et monde: lequali saffreddino iluer no et lastate siscaldino: che siano diuerse daquelle che stanno nascoste e cosa con uenenole et digrande aiuto. Del sito della uilla cioe della casa cosi per uia dutilitade deglihabitatori come perglifructi nobil mente scriue Varro: che lauilla maxima mente sidee hedificare intal maniera che dentro alsuo circuito et chiusura sabbi lac qua et se non almancho sia uicina: laqua le acqua sia quiui nata dogni tempo sem pre uidiscorra: et se altutto lacqua non e uiua si sifacciano lecisterne sotto itetti: et ilgiugatoio sifaccia alla aria dalaltra parte accioche dalluna parte glihuomini lapos sino usare et daglialtri luoghi o uero dal laltra parte sabeuerino glianimali et e ad procurare che spetialmente ilpadre della famiglia pongha lauilla sotto leradici del saluatico mōte: oue leterre lauorate sieno dolci et tractabile et doue spirano salutife ri uēti laqual posta e aconcissima agli equi notiali leuamēti del sole peroche lastate ha ōbra et iluerno ha sole. Se fussi cōstrecto dedificare presso afiume. prēditi guardia di non hedificare incontro aquello: po chē neluerno diuentera fortemente freda co tale uilla et lastate inferma: Ancora e da procurare seuauessi alcuni luochi palidosi et per quelle medesime cagione et si ācora perche quando sisechono crescono certi a nimali minuti che gliocchi nō possono se guire pella pocholeza loro: et entrano in corpo pella boccha et peglianasi dure et greui malattie: ancora dice Scofra che glie daschifare che uilla sia uolta a quella parte

della quale graue uento suole trare:& che
nõ e difichi improfõda ualle ma in luogo
altissimo:pero che quando uenta forte se
aduiene che aspiri uento che aducha alcu-
no contrario:piu ageuolmente si caccia p
che e alla scoperta. Ancora illuoco ilquale
tutto di e illustrato dal sole e piu sano. Im
percio che se alcune bestiuole uinaschono
presso & uetrano:o elle nescono fuori pel
si uenti menate:o per aridita & asciogamẽ
to periscono. Sono ancora iluochi alti piu
sicuri dalle pioue che discendono conuen
ti:& dagli periculosi torrenti ouero fossati
acoloro che ne bassi. E caui luochi anno le
loro magioni. Et anchora sono piu sicuri
da iladroni pella difficulta del sito:debon
si ancora fare nella uilla le stalle de buoi in
luocho che nel tempo del uerno possano
essere piu caldi. Et ancora si debbono fa-
re le cielle in luogho piano doue iuasi del
uino & dellolio possano dimorare. Et an
cora doue stieno ifructi secchi si cõe il gra
no & la biada & il fieno itauolati. Ancora
e da prouedere delluocho doue habita la-
famiglia:accioche affanati pello exercitio
o per freddo o per caldo agiatamente uisi
possano ripossare. Anchora e bisognio
che la casa dellauoratore sia presso ala por
ta & conuiene che sapia chiua & chiuiene
dinocte & che cosa porti & maximamẽte
se nullo altro portiere fusse nella casa: An-
cora scriue Cato hedificherai la uilla pres
so alla cicta per uia dabondanza: impero
che se in buono podere arai facto hedifi-
tio:piu uolentieri & piu spesso uãdrai et sa
ra migliore il podere & arai piu fructi:Se
tu farai proximano alluocho piu tosto ue
derai le tue cose & piu agieuolmente allo-
gherai lopere del tuo luocho & piu agie-
uolmente conducerai ilauotatori.

Delle corte ouero tombe indiuersi luo
chi & in diuersi modi daffare. ca. yi.

IN molti modi si puo considera
re inche maniera sono le cordi
daffare le tõbe o uero corti nel
lauilla per cagione dellabitatio
ne pel signiore & de lauoratori & de fru-
cti che ui si deono portare & deglianimali
li danutrire perche o illuocho doue tu or-
dini fare la corte o sito intra laltre case del-
la uilla o eglie da quella lontano. Ancora
o el decto luocho e impiano o eglie in mõ
te. Ancora o eglie imparte sicura o impar
te periculosa posto. Se glie posto intra lal-
re case della uilla non ha bisogno la cortel
tdi tanta forteza & guernimento di chiusu
ra:percio cotal luocho e meno disposto a
lensidie de ladroni. Et anchora pche apres
so laiuto degli huomini uicini sebisogno
gli facessi. Ma se dallaltre case fusse parti-
to in luocho solingo si dee cignere dintor
no di conueneuole fosse:& diripe & di sie
pi per le contrarie ragioni. Ma se glie im-
piano troppo basso si si dee ragunare ter-
ra per tutta la corte che uegna altronde: et
in alzarla accioche in entro lacque che dal
trõde uegono non possino entrare: et che
le pioue che uicagiono agieuolmẽte sene-
diriuino & scolino fuori. Et se fussi inmõ
te la doue con acqua di fosse non si puote
afforzare:eleghasi uno luocho alquale fuo
ri che per ordinato entramento sia aspro
& greue salita & se illuogho e dalla mali-
gnita denemici sicuro:basta solamente cħ
sia afforzato di tali ghuernimenti & fossi
cħ de ladroni sia sicuro:iquali spesse uolte
stanno intesi afar danno etiamdio del pa-
cificho tempo. Et se illuocho fussi in par-
te periculosa disposto molto alle forze de-
potenti nimici piu sicura cosa sara abãdo
pare a tempo cotal luocho che mattamen
te & incõsideratamente disponersi amori
re. Se nõ fussi gia che multitudine diriche
ze mouesse il signore delluocho affare cha

ſtello:o rocha da bataglia ſicuro. Ma ſe al
chuna uolta corrano quelle parti berrouie
ri malandrini ouero debole nimici ruban
do & ſpogliãdo ſi dee circundare la corte
dimuro ouero di conueneuole ſtecchato.
Alle qͥli coſe fornire ſe la faculta del ſigno
re non baſtaſſe facciaſi almancho che inu
no decãtõi della corte di ripe & di foſſi for
ti:guernimento ſi faccia:& ſopra cio ſi fac
cia uno battifredo ouero torre: nellaquale
el padre della famiglia conſuoi lauoratori
& colle ſue coſe poſſa rifugire quando bi
ſognio gli fuſſe:Premeſſe adunque le pre
decte conſideratiõi e da ellegiere illuocho
della corte nella piu conueneuole & acon
cia parte de campi:La grandeza della qua
le che eſſer tale che proportionalmente cõ
riſponda alla miſura delle terre che ſideo-
no lauorare. Et diſegnata & ordinata lem
pieza delle foſſe in tutto il circuito ſi die ſe
gnare & ordinare intorno tanto inſia la tõ
ba:quanto e larga la meta della foſſa:& q-
ui atorno atorno nel tempo che ſicõuiene
cioe doctobre o uero di nouembre: di fe-
braio ouero di maggio ſi ponghono piã-
te di ſalci : ouero di pioppi ouero dolmi:
ugualmente lungo luno dallalre intorno
di cinque piedi o alchuna coſa meno: do-
po queſto debbono ſequire icauatori illa-
uorio delle foſſe & porre tutta laterra alla-
to dentro della corte:& laſciare la terra ſo
da intorno dun pie diſcoperta & uota alla
to al foſſato oue poi ponghano in alchun
de decti meſi piante di pruni giacẽti: et ſo
pra poſta iui anchora la decta terra con le
uanghe ouero con bandili:ſi diſponga &
ordini ſecondo la forma delle ripe & con
mazi ouero mazaranghe fatti accio forte-
mente ſi chalchi & ſaſſodi & quando ſara
ſu creſciuta & alzata intorno dun piede:et
ancora piãtatoui & poſte le piante de pru-
ni uiſi raguni & gitti ſopra eſſe della terra
& coſi ſifaccia inſino che ſi peruenga alla
ſommita della ripa: uero e che nelle decte
ripe ſi poſſono piãtare pochi pochi & aſſai
ordini di pruni. Ouero tra eſſe ſi ponghi
no radici di gramigna uerde chẽ ſapiu for
te ripe. Et deono eſſere le piãte de pruni:ta
li quali ſono le piante de pruni ouero ſpi
ne idache ſe hauere ſi poſſono: percio che
mirabilmente pongono:ouero che ſieno
pruni albi:o ſaluatiche pugne: o piante di
roſe ſaluatiche o di dimeſtiche biãche: ma
il rouo aduegna che aſſai forte ſiepe faccia
tuttauolta conſuma & affogha laltre pian
te quando non ſono grandi. Et impercio
non molto ma grada:ſe delle predecte al-
tre piante auere ſi poſſono di quelle del ro
uo ſi prẽdano. Anora e molto daprende-
re cura che intra lordine de predectſ pru-
ni nõ ſi ponghino alcune piante: pero che
lappetito de fructi glihuomini guaſtão le
ſiepi & foſſati:ital maniera che la corte mai
nõ ſi puo tenere chiuſa. Ancora ſi dee pro
curare che le piãte in fructuoſe nate quiui
nõ uicreſcono:pero che creſcendoui fare
bono per lugia loro o delle loro radici al
poſtucto le piante de pruni conſumare et
tornare aniente. Ancora nel primo & nel
ſecundo anno ſideono le predecte piante
deprũi iciaſcũo meſe della ſtate mũdifica-
re dellerbe che tra eſſe naſcono. Accioche
le pdecte piãte non ſieno conſtrecte diſe-
carſi per difecto di nutrimento:elquale le
decte herbe aſſe trarebono. Ancora le piã
te de ſalici & de piopi ouero dolmi lequali
primieramẽte dicemo che ſi doueuão piã
tare ſenza dubio e prueranno alla ſommi
ta della ripa:lequali cõcioſiacoſa che intor
no aſſe abião moltitudine di nuoua terra
& p le loro radici le graſſe acque della cor
te trapaſſino che alle foſſe diſcorrãno mira
bilmẽte andranno inanzi:intra le quali ſi-
potra fare una ſiepe ſeccha o far queſto chẽ

sara migliore cioe che incontanente facta & adunata laripa & cresciuta folta multitudine dippiccole piante de decti arbori si sponghа & maximamente dellopio lequali quando saranno cresciute & per piegamento & per tagliamento saranno facte spesse & folte forte siepi faranno. O quasi uno durabile palāchato. Ma prendi guardia di non lasciare crelciere inalto ipedali de decti arbori prima piantati ol re allalteza di dieci piedi perche fuori diragione impacerebbono la corte: laquale per saluamento degli habitanti richiede sano aere per labonta del sole & deuenti fuori che sapra ciascuno canton delle corte sidee lasciar crescere uno arbore tanto quanto si potra in alto stendere: percio che molto adorneranno lacorte: ne potranno perche son pochi dannificare la corte. Ancora se ne lascino crescere similmente dua sopra ciaschuna porta Alle cui ombre siposlano possare glihuomini ne tempi caldi. Et queste cose cō diligentia obseruate sanza grā de spesa sara la corte sicura circondata di fossati disiepi: dipruni & darbori con laudabile forma & utilita deglihabitanti. Et nel la sommita demonti dintorno alle case si faccino siepi delle piante demelagrani lequali non temon lasprezе deluoghi: perche questo arbucello dipiccholo nutrimento sicontenta & ancho fa siepe spessa et forte per lo molto mettere che fanno lesue radici & non uilascia per cagione delle sua pugnente spine agieuolmente alcho entrare: & sopra questo produce ogniāno fructo digran belleza & utilita. Ma ligrandi arbori non crescono incotali luoghi: pero che anno bisogno dipiu nutrimento ilquale quiui sufficiētemēte hauere nō siposso no la doue la terra e tropo pietrosa. Ma ne luoghi bassi demonti la doue e allegro & grasso terrēo sipotrebbono lepredecte piāte & maximamēte depruni & dolmi assai aconciamente piantare. Ma ilsalcio & lopio in cotali luoghi: se non sono allato ari ui & assabione: ouero che abbino terreno molto soluto non uanno inanzi ne cresco no largamēte. Et se illuogho e ditanta sicд dura chel melagrano non ui possa durare ne allignare si sidee datorno chiuderе diqgli arbuciegli ouero pruni iquali inquella regione & simiglante luogho per sperientia meglio sidifendino. Et questo basti hauer decto quāto alla chiusura & ghuernimēti delle corti. Ma denobili ghuernimenti & mirabili: & delle torri che siposson fare de gliarbori artificiosamēte intorno alle chorti siriserba allibro octauo.

Della intrinsecha dispositioni della corte. cap. vii.

PRimieramente dicho che la corte predecta sidisponghа dentro et ordini inquesto modo: che nel mezo della faccia dinanzi sifaccia in essa lentrata della uia di largheza di. xii. piedi il meno & di quella medesima largheza nella contraria parte si faccia luscita per laquale siuada allaia: alla uigna ouero acampi dirietro. Impercio che lapredecta ampieza basta allentrare del charro charicho difieno ouero di biade. Et sifaccino ne predecti luoghi porte belle o rustiche secondo lauolonta del signore: pure che dinocte siposso conchiaui o con altro forte serrare sopra lequali si sifaccia un tecto ouero cosa accioche lentrata piu necta & asciutta siconserui. & acciochè leporti per pioue & per rugiade ibrie ue tempo nō diuentino puzolenti & fiato se appresso cio lameta della corte laquale e daluna parte delle porti sidispōghi & ordini pello signore in questa maniera: cioe che allato alla uia che diuide lacorte sifaccia lacasa del signore laquale habbia lafac

cia lungha allato alla uia & poco sidisten di alla parte dirietro: & quello chelsignore non chiude siricõpia lasiepe alta dipruni o uero uno muro. ma che lacasa o pichola o grãde che sia o murata o ñ murata sia cop ta ditegoli et dicãne secõdo lafaculta opiaci mẽto del signore: et ĩquella parte allato ale ripe della corte sipiantino nobili generatio ni diuiti dapergole lequale poi che sarãno leuate octo ouero. x. piedi dallaterra potrã no fare bellissimo pergoletto sopra leripe acostandosi apredecti arbori: poi apresso a questo sipiantino picchole & basse piãte fructifere infra lacorte cinque o sei piedi ĩ torno ĩtorno si come defichi demelagrani se laqualita diquele aere leritiene: et de no ciuoli & degiuggioli: & demeli. Et p lome zo diquestoluogo sipiantino alchune piã te diperi & meli che maturino diciaschũo mese nella state & nellauttuno iloro fructi Conseruerãnosi adunque ifructi delle ui ti & arbori predecti sicuri a signori per ca gione delle forti chiusure dal diuoramẽto & rapacita deuillani. Et ĩ qllo medesimo luogho siformera dilecteuole giardino di sottili & miute herbette: & uicõseruera an cora lorticello del signore & lamultitudĩe degliapi sãza lesione & leturture: & spino si & leprati: & simigliãte cose secõdo imo di iquali in loro luogho sidiranno. Nellal tra meza casa sifaccianolecase & lecapãne allatoalleripe intorno intorno che occhu pino: o ledue parti o luna dessa secõdo il bisogno della famiglia delauoratori & de glianimali da nutrire rimanẽdo sempre la corte nel mezo expedita: Et lemigliori case ĩ una parte siano deputate alla aiturio dela uoratori & laltre siano deputate apredecti animali. Et allato alla casa delauoratori si faccia el pozo elforno: se gia non auesse fõ tana nellapiu conueneuole parte secondo imodi & leforme che susano: pur chel po zo salarghi dalle fosse della corte & della fossa delletame: acioche ilputrido humor delle fosse ouero delletame nonuentri per lochulte uie della terra. Et nella parte del la corte allato alle chapanne delle bestie si faccia un palude ouero fossa per matura re loletame rimossa dalla casa del signore quãto piu sipo. Ma se lanobilita del signo ri & lapotentia e tanta che schifino dabita re consuoi lauoratori ĩ una medesima cor te potranno agiatamẽte nel predecto luo go cosi disposto fare dimorare illoro luo gho ordinato dipalagi & ditorri & digiar dini secondo che alloro nobilita & possan za siconuerra. Ma la doctrina delaia & de granai & della cella deluino della colom baia delpollaio delle stalle & delle capãne dasaluare ilfieno nel suo luogho siriserba a tractare.

Depozi & fonti fare: & cõe sitruoui & proui. cap. viii.

AVẽga chelpozo nella corte o ptimamẽte dimori secõdo che decto e tucta uia alcũa uolta p cõune utilita dimolti & tal uol ta p agimẽto delauoratori: & pche piu uol te sono che nõ sitroua acq̃ nella corte ouer neluoghi proximãi: o ben che uisitruoui si corrõpe & guasta p lolicore dello letame della corte sidisidera piu difare ne cãpi suo ri della corte: laqual cosa q̃ndo siuorra for nire siprouegha ĩquesto modo ĩ quale luo go lacqua sitroui nella sommita della terra o almanco non molto profonda. Et desi ca uare elpozo del mese dagosto: disettẽbre ouero doctobre: perche ladoue lacqua nõ manchera inquesti mesi ĩ nessuno altro tẽ po potra manchare. Adonque secõdo che dice Palladio ianzi loleuare delsole inque luoghi doue lacqua siuuole trouare: ghuar derai loriente ughualmente chinato chol mento alla terra. Et inquel luogho doue tu

uederai leuare laere crespo & fōdo disotil nebbia & bagnare amō dirugiada: sappi che lacqua sara quiui ascosa dentro daluo ghi secchi. Ma accioche tu possa giudicare della picchola o uero molta quantitade: considera lamaniera o uero generatione della terra. Impero che lagreta dara uene sottili & nō soaui & limacciose & sarāno piu profonde: Et lanera terra giemera & rendera cotali risudamenti & non grandi grandi dacqua: laquale sara raccholta dal le pioue & licore del uerno. Ma hara sapo re nobilissimo le chiare darrano uene mezane & incerte di grandissima suauita. Et il maschio sabbiōe & laterra & ilcarbuncu lo dara ciertane acque & dimolta abondāza. Et quelle che sitruouano nel saxo ros so son buone & abondanti. Ma e daprouedere che poi che sono trouate per lefes sure non tornino adrieto. Ancor sotto le radici demonti & nelle dure pietre sitruo uano lacque abondeuoli fredde & sane. Neluoghi campestri sitruouā salate & gra ui & tiepide & non suaui: lepiu delle uol te ilchui sapor sesara optimo sapi chel suo principio sara damōti & sara qui sotto la terra uenuta. Ma lacqua delle fontane che sono nelmezo decampi delle mōtagne so no soaui se disopra sicuoprono conarbu cegli che uaduchino & faccino ombra. Et ancora questi sono isegnali datrouare lacqua aquali allora diamo fede quando in quel luogho non ha alcuna acqua stāte ne per cōsuetudine ui gieme alchuno humo re: cioe ilgiuncho sottile: ilsalicastro: ilpop pio: lacanna: lellera & molto altre cose che dimolto acquoso humor generāo sich ne luochi oue trouerrai ipdecti segniali sica ui tre piedi per largheza & cinque per alte za. Et presso altramontar delsole siprenda uno uasello puro dirame o uero dipiōbo unto dentro & iui simecta bochone nel fō do del decto cauato & sopra lafossa sifacia uno graticio diuerghe & difrōdi & sopra postaui laterra sichiuda & cuoprasi tuto lo spatio. Et ilseguēte giorno sis cuopra ildecto luogho. Et seil uasello sitruoua sudato non dubitate che acqua non abbia. Et ancora se siporta un uasello diterra non coto seco aquel medesimo modo. Et che simil mente sichuopra laltro di se lauena dellac q̄ e proximana aquello luogho: sitrouerra disfato lorciuolo per lomore che ara riceuuto. Ancore se siporra un uello dilana coperto aquel modo che decto e sudera tā to domore che laltro di uersi fuori acqua quando sipmerra dara testimonio che q̄l lo luogho sia dacqua copioso & pregno. Ancora se similmēte siprēde una lucerna piena dolio & aciesa īquello luogho sipo ne & ilseguente di sitruoua spenta rimanē doui o uero superchiādoui glialimēti cioe lolo io et lucignolo: sara sengnale che in quel luogho sara copia dacqua. Ancor se i quello luogho farai fuocho et laterra uapo rata mādera fuori humido fumo et nebu loso: sappi che quiui p cierto auera acqua. Trouate adunque queste cose per certāo conoscimento disegnali cauerai ilpozo et cercherai ilcapo dellacqua: et se sono piu capi rachoglerali in uno tutta uolta lacque sideono cierchare soto leradici demōti nel la septentrionale parte: pero che in cotali luoghi son migliori et dimaggiore abōdā za: Ma quando sicauano ipozi sidebe schi fare ilpericolo decauatori. Impoche molte uolte laterra caua fuori allume zolfo et bitume lequali cose expirano mādāo fuo ri lontefiato: pestilente uapore: ilquale poi che sara entrato nelnaso decauatori tormē tera lanima loro se nō saiutano col tosto fu gire: et pero prima che sistēda giuso sidee idue i quecotali lochi metere lalucerna acce sa: laquale se non si amortera nō bisogne-

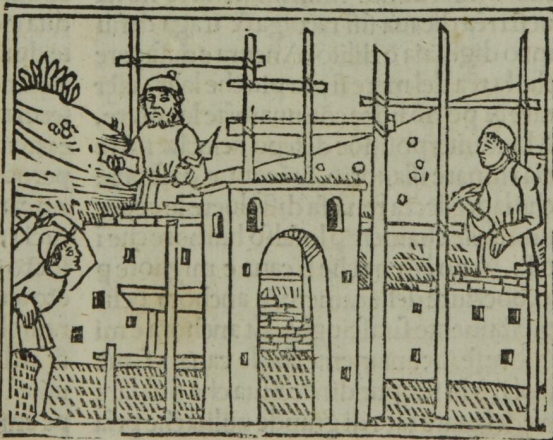
ra ditemere: ma se sispegnesse e daschifar tale loco si come cosa mortale. Desi ancora cauare il pozo dilargheza di piedi otto o.xii. siche sia fato inchiuda quatro piedi & ancora si puo fare piu largo o meno secondo che molti opochi mentendono da tignere & secondo la multitudie & pouertade delle uene. Et se lacqua e limaciosa si puo corregiere per mischiamento di sale. Ma se la terra casca quando il pozo si chaua p uitio di terra che si graui ouero per humor che schorra & si disolua: mettaui datorno tauole per lo lungho & atrauersaraui puntelli siche losostengnano acioche laruina non cuopra icauatori. Puossi ancora incotali luochi fare meglio il pozo siza periculo de cauatori. Cioe che si facio due ruote ouero arche di forti tauole secodo lempieza del pozo sopra ouero intorno innanzi che si chaui il pozo si facci uno muro dalteza una pontata che circa ditre bracia & facto questo stia in mezo il cauatore coglistrumenti & coferramenti acio & caui altrectanto sottolmuro & facialo altrectanto discendere: & poi ancora muri altrectanto & caui & infine necaui laterra & lacqua insino a tanto chel pozo sia compiuto. Ma epozi che sono adalto perforato la terra infino albasso cioe allacqua assimilitudine di fōtana possano riuscire da basso se la natura dela ualle daple uiconsēte. & poi che arai facto el pozo puederai lacqua nouella incotal maniera cioe che se mettendola in un uaso di rame chiaro & splendido non fara machia giudichi p prouata & bona. Ancora se bollita in uasello dirame non lascia nel fondo residentia alcuna sara buona. Ancora se messa tosto si coceranno ilegumi: ouero se sara di chiarissimo colore & sanza muschio o alcuna altra bructura.

De canali aconducere lacque alle citerne & delle fonti. cap. viiii.

Secondamente che narra palladio quādo lacqua siuuole per alcuno condocto menare bisogno e che si meni per cōdocto: murato o p cānoncegli dipiōbo o p canali dilegno: o per doccioni di terra. Se si menera per condocto murato sisidee saldare ilcanale aciochelacqua nō possa scorrere per le fessure: lacui grandeza sidee fare proportione dellacqua & se lacq̄ si menera per piombo cioe per piano intra incento o sexanta piedi si dibassi un piede cioe si meni apendio: acioche lacqua possa hauere forza dicorrere. & se adueniffe che alcuno monte uisinterponessi o lacq̄ si meni intorno alle sue costiere ouero lati o si paregino cauerne al capo dellacqua p lequali cauerne poi il condocto proceda. Ma se incontrasse chalcuna ualle uicorresse o iterponesse sisirizinopile ouero archi alti alla proportione delacqua conche si deono aguagliare. Ouero che si mecta si mecta per cannoncegli dipiombo & corra sotto & passera lauallle: silieui su lacqua la doue piacera disarla salire. Ma piu saluteuole & utilmente si mena per docioni di terra chotta: gliquali due dite sieno grossi & dallun lato sieno appuntati in tal māiera che luno possi entrare nellaltro un palmo al mancho: lequali giunture sidebono poi dentro stucare con calcina uiua intrisa con olio: Ma innanzi che uisiuolgha ilcorso dellacqua uisidee metere fauilla mista che con alcūo licore uidiscorra acioche saldi & incolli idocioni sauessino alcuno uitio: lultimo modo e dimenarla con chānoni di piōbo iquali rēdono lacq̄ nociue percio che del piombo sisifa labiacha laqle non e poco nociua a corpi deglihuomini. Ancora sara uficio dhuomo diligente & discreto disar fare iriceti dellacque cioe

luochi oue siriceuano acioche la pouera uena abondeuolmente risponda.

Delle citerne come si debono fare.cap.x.

SI cõe scriue Palladio colui che non hauera acqua sidee far fare lacisterna diquella grandeza challui dilecta & che glibasti allaqual si possa conducere tuta lacqua detecti & de essi sciarbare dismalto ilquale con gran sollecitudine si conuiene pestare perche piu bello & lucente diuenga & sidee souẽte di lardo structo fregare: acio che lacqua non possa per le fessure scorrere ne usar daparte alcuna.& cosi dopo lũgha & ferma secheza uisimecta lacqua & nel mezo dela decta cisterna si formi il pozo & poi dintorno ad esso siriempia nel fondo digrosse pietre defiumi: & poi nel mezo dipietre minute & disopra disabione:ma doue non hauesse pietre difiumi:ĩ luocho di quelle sideono porre mattoni. ma incerti lochi si fa losmalto duna creta laquale quando mezanamẽte e intrisa in tal mãiera.serra & ferma ĩ ogni parte che lacqua che uisimecte o che uipioue optiamente riceue & conserua. Nellaquale certamente e conueneuole cosa che langhuille et certi altri pesci defiumi si mectono et nutriscono acioche illoro notare lacqua che non si muoue sisibacta et pirompa: et mouasi alloro mouimẽto et lefessure et lebuche ouero fosse delle cisterne pescine et tane oue ipesci si possino nascõdere si stuchino et risaldino ĩ questo modo. Prendasi dipece liquida quella quantita che piacera di torre & altretancto disugna o di seuo et si mecta acuocere in una pentola insino a tanto che liuino lachiuma poi sene partono. Et q̃do sara freda questa mistura sispãda sopressa calcina apoco apoco. Et mischiate ledecte cose siriducano a un corpo cioe sincorporino insieme & quando arãno preso similitudine quasi come di confectione dunguento si mette necrepati et fessure chẽ giemono et strectamẽte uisicalchi. Anchora ne luochi nequali susão lacque defiumi si faciuo cisterne picole nelle quali ledecte acque sirischiarino in questo modo. Prendasi uno uasello grande diterra et pongasi in luocho freddo sotto sabione sopra ilquale sia unaltro uasello dilegno ouero diterra cotta chabia alchuna latitudie & ilquale habia nel mezo del fondo un picholo pertugio con una cannella dal fondo per spatio dũ dito: sopra lacqua si pongha un bichiere rimbochato & cio facto sempia di sabbione insino almezo nelq̃le poi tucte le uolte che uorrai potrai mectere lacqua del fiume laq̃le distillata per losabione apocho apocho discendera nel uaso disocto nelq̃l si cõserua per usare. Ma se uolessi magiore cisterna potrai in tal manieraluno et laltro ricepto dellacqua o di marmo:odi pietra & dicalcina:o dismalto edificare secondo la forma & grandeza che agrado tisia.

Delle materie delle case. ca.xi.

Onciosiacosa che disopra sia facta mentione & degli edificii che si deono fare & fanno dimura & dilegname e dadare alpresente che consideratione sidee hauere nefondamenti & quale calcina e bona:& quale legname si cōfa agliedificii. Ifondamēti adunque stabili & che lungamēte durono secōdo che scriue Palladio deono essere da ciaschuna pte piu ampii chel corpo della parte chandera suso pres so p spatio dun mezo piede. Et se sitrouera soda & tenace argilla bastera che si deputi a fondamēti la quita o la sexta pte del alteza di qllo che sopra terra sidee murare. ma se la terra sitroua piu soluta cioe meno tegnente sideono glifondamenti piu adentro cauare: insino tanto che sanza sus pitiōe diruina si troui largilla laqle se altu cto non uisitroua bastera di cauare adentro laquarta parte di quello che sopra terra sidee murare. Quanto alla bonta della rena e dasape che quella laquale presa cō mano stridisce e utile a colui che uuole hedificare. Ancor quella che uersata incādido panno estossane poi niēte lascia dimacha o dilordura e finissima. Ma se nō hauessi rēa dicaua sisi racolga & traga desiumi o dighiaia o dilito. Ancora e dasapere che la rēa del mare si pēa piu che laltra asser rare & po nō sidee cōtinuamēte lauorare. Ma cointerpositiōe di tēpo acioche nō facia ruinare illauorio. & ācora e dasapere che lapredecta rena fa dissoluere le couerture delle chamere p losalso humore che ī essa. Et po larena che si caua e migliore p lecouerture delle camere & anchora pche prestamente sirasciugha. Et anchora e migliore se incontanente chelle cauata si me scola. Ma se e pur dinecessita che susi larena del mare sara di grande utilita che pria si tuffi inacqua dolcie accioche sipurghi lasciando la sua salsugine. Quāto alla calcina dico che si debe fare diduro saxo & biācho tiburtio o colombino difiume & quādo sintride simescholi cō essa delle tre parti le due direna: sichelaterza parte sia calcina & le due rena. Et se nella rena delfiume sigiugnera laterza parte di terra cotta mirabile fermeza dara altuo lauorio. Ancor se la calcina & laterra p ugual parte si mescholino fāno forte calcina. Et anco non si debbe in tempo di gran freddura murare impoche se ghiacciasse si dissolucrebbe poi nel tempo del caldo. Quāto allegname delle case dico chi sidee tagliare del mese dinouembre o didicēbre alluna sciema. po che allora lomore e incorruptile ilquale infracida & corrompe illegnio & consunto pel lautunno dināzi passato. Et per leta della luna & per lo presente fredo dellaere fugge col naturale calore alle radici dellarbore & acaldo uentre della terra. Ma gliarbori iqli si taglierāno si lascino stare ricisi al quātotēpo: accioche quindi se alcuno humore e nelle uene neschi & uada fori. & infra quegli che sono maximamēte utili a gliedificii sie labete: peroche essa e legiere & dura & nelauorii coperti & fori dumidita cioe che sono sotto coperto pfectamē te durabili. Il salcio ouero illarcie: si gaticie secōdo che scriue Palladio e utilissimo lecui tauole se mecterai nela fronte ouero extremita de tecti difenderāno dal fuoco perochenō riceuono lafiāma ne generano carbōi si cōe egli medesimo dice. La qrcia e durabile mectēdola nellopre che socto terra si fāno: il rouero e optio cosi socto terra cōe sopra terra: il castagno cō marauigliosa saldeza dura ne cāpi & netecti & nelauorii che si fāno dentro. Il fagio e utile i loco asciucto: ma p hūidore si corrūpe enfracida. Il pioppo: larbero saluatico &

sono necessarii alle schulture & intagli. Et lontão e inutile alle magioni: ma e necessario se alcunb luocho humido sidee nefondamenti palare lolmo & ilfrassino sisechano & diuetan rigidi: Altrimēti sipiegono & torchono. Ilcipresso e arbore nobile: ilpino & ilpero nō durano fuori che inluogho asciutto. ilcedro e durabile se nō e tocho dalumidore. Et e dasaper che tucti gli arbori che sitolgō dalla parte diuerso ilmeriggie son piu utili: & quegli che sitagliāo uerso ilsepētriōe sono magiori & piu begli ma siuidāo dilegieri.

Dellufìcio del uilano. cap. xii.

Luillano o uero chastaldo delluogho o uero illauoratore de podere debbe essere bene amaestrato & bene disciplinato & obseruatore de boni costumi: impcio che gli primieramente debbe obseruare lefe⁊rie: cioe guardar lefeste. Apsso sidee guardare ditorre laltrui. Et lesue cose saluare. Apresso dee pcurare che la sua famiglia nō sia litigante. Apresso dee pcurare che ladecta famiglia nōstia male & che nō sotēga ne fredo: ne fame pche se cio fara la guardera piu saluamente di mallatia & di male operare. Apresso non dee essere uagabondo: apresso debe essere sempre sobrio. Apresso sidee guardare di ɋnonandare qua & la māgiādo. apresso debe studiare & exercitare lafamiglia: apresso dee procurare che qllo chel suo signore ara comādato sifornischa: acioche non monstra cħ lipaia piu dilui sapere. Appresso chegli habia adamici quegli che sono amici del suo signore. appresso che inquello che ara comādato elsuo signor nō creda dalcuno appresso che gliradomādi & raqsti quello chel suo signore ara prestato: appresso che nō presti alchuna cosa apresso chegli non cōperi niente senza saputa del suo signore acioche nō gliuoglia hauere alcūa cosa celata. Apresso procacci come sappia fare ogniunche lauoro che sapartiene disapere nella uilla: qllo faccia souentemente che puote pur che nō sistāchi. Et se cio fara seruerra nellamēte della sua famiglia qllo che auera facto & farānolo cō āimo piu uguale: cioe piu uolētieri & cō meno faticha & cio faccēdo nō liagraderra tanto landare atorno & diuētera pōderoso & sāo & dormira piu uolētieri & meglio. apresso pcacci che glisia elprimo cħ silieui dadormire: & che dasezo uiuada. Et prima pchuri come lamagiōe e chiusa & come ciaschuno dellafamiglia giacia nel suo luogho & come lebestie abiano damāgiare: apresso pcacci come curi ibuoi cō grādissima diligētia: appresso pcacci che sia a bifolchi inalcuna cosa seruēte acioche piu uolētieri abbino cura debuoi appresso cio prochuri auere buoni aratoli & buoni uometi: apresso chegli sisotomecta alseruigio debuoi et delle pecore & deglial ri aiali diligētemēte & pcuri cōe leloro ūghie sicurio & guardi che lepecore & lialtri animali nō diuētino rognosi: laqualcosa suole adiuenire p fame & p pioua che cade sopra essi: apresso pcuri difare sollicitamēte & atēpo tucti glisuoi lauori: impo che lopatiōe dellauila e dital cōditione che selfara tardi una cosa tucte laltre ope poi sifarāno fuor ditēpo appresso pchuri se lostrame damecter sotto lebestie uimācha: & se truoua che uimāchi siricolga lefoglie degliarbori & lemecta socto lepecor et socto ebuoi: apresso pchuri dauer grā fossa diletame & che neltēpo dellautūno lotraga fuori: & pchuri daprir lattera itorno agliului & diletamargli come sicōuiene appresso nellastagione cħ sicōuiene pcuri ditagliare lafoglia dellop pio dellolmo & della quercia: diriporla p pasto debuoi: nō micha chesia tropo sec-

cha & asciucta ma uincida. apresso pchu-ri diriporre il fieno del prato allora che sa-ra secho & che dopo lapioua dellautum-no semini larapa & lupino.

Dellufício del padre dela famiglia & iche mõ debe il cãpo cõperare. Et dellopera de la uilla & ragiõe adomandare. ca. xiii.

Qvando il padre dela famiglia ara in pensiere di cõperare po dere debe secõdo che scriue ca tone hauere nellanimo suo di non cõperare p cupidigia: & di nõ rispia mare se medesimo: ma uisidee affaticare uolẽtieri & nõ gli dee bastare andarui so lamẽte una fiata datorno: phoche quanto piu uandra datorno tanto piu qllo chesia buono lidee esser apiacimẽto. Ancora de be uedere i che modo gliuicini datorno stião adagio: & ache mõ uipossa uscire en trare & ãdarli dintorno: & iche mõ ne pos-sa uscire. Et dee puoder laqlita dellaer: se glie buono o pestilẽte & misero. & anco-ra sel terreno e della natura poderoso a-germinare. & che se glie possibile sia soto radice dimõte. & cõsideri se essẽdo i loco fredo & uolto al merigio & guardi che sia i loco sano: & se ua copia di lauoratori & se ue bene adacquato & se iui apresso a forte castello. & se glie deumero o infra q̃ cãpi che nõ mutano spesso signoria. & ch glisia sito i que cãpi iqli iloro signori si pẽ tono o ãno cordoglio hauer ueduti: apres so procuri come glie bene accasato. anco si prẽda guardia di nõ hauere auile altrui dolude ouero padule putrefacta cõ tẽpe-rata humiditade & mischiato di cõueniente stercho. Ma lacqua salsa e da schifar sopra tucto che letame nõ si misculi o cõ le piãte impercio che qlla e desechatiua & adustiua & alpostucto contra ria al pullulare & mectere delle piante & aduegna che greza dal sale sia fracta nel humido aq̃ o i pertanto col caldo del sole si con uerte i agreza & amaritudine & cotale nutrimento al postucto le piãte schifano & simigliantemẽ te ha in se unaltra potentionale sechezza per lariarsa terrestrita del sale: & p questo contrae iporri delle piante & tucta e disecchа illetame intali maniera chel suo humido non po soffocare & uscire fuori nel cibamento delle piante & ancora lac-que de metalli lequale scorrino per le mi nere o che p le uene et uie de metalli lũga mente discorrono non sono cõueneuole peroche per la natura del metallo piu to-sto rodono che bagnino le parti dentro del rame et delle piante adunque lacqua che matura illetame et lacqua de paludi et racolta dele pioue et delle rugiade et si q̃l-le non po hauere si toglia lacqua del lago lungamente socto il sole scaldata & se an cora quella non e parochiata si siprenda lacqua delle fontane ouer de fiumi caua-ta fortemente mischiata et soctol sole scal data.

Della utilita dellauoratori et cauatori. capitulo. xiiii.

Arare el cauare gieneralmente fano quatro utilita deliquali luna e primamete della terra la secunda e il suo regimento la terza e il mischiameto de campi insieme la quarta e il suo compimento et ancora il suo purgameto delle spine et dellherbe ipcio chaltrimeti no fructificarebe il buon seme acociamete:et aduque prima di necessita daprire la terra et ipercio che altramente ne riceue inseme che uisigictao ne quegli che ha inse sufficientemente man da fuori.et impercio couiene che sapra la terra i ogni mutamento di piante quado in saluaticheza in dimesticheza si mutano per che la saldeza dela cortecia disopra fa cta p lo peso della terra medesima et per loschial piciamento de gli huomini et delle bestie et p la percossa delle uetose pioue et discorrimeto quella ipedisce o che no riceue i se di fori o che delle sue parti dentro alcuna cosa manda fori donde la pia ta ficta iesta giermugli o si muta duna dispositione i altra per laqlcosa couiene che la terra si rompa o colla uangha co laratro simigliantemete sella no sara aghuagliata no mutera ben la pianta ma forsa innazi corrompera una in lei le contrarie dispositioni.Conciosiachosa che quello che nela parte disopra della terra per lo suo peso et scorrimento dhumore uada dentro nellenteriora della terra et la terra dentro a due o tre diedi piu grassa che dallato disopra et ipcio si couiene qlla disocto leuare suso & quello disopra madar di soto p larare et p lo cauare acio agualiata la sua uirtu in altra uirtude unita moua la radicie delle piante et le faccia abondare anchora il beneficio de razi del sole tocca la cortecia disopra.Ma conciosiacosa che niente ritenga diuien uana et p lo ritorna mento si coserua nelli prati disoctodella terra.Et questo si fa uguale quando quello disocto si poe disopra & ecouerso.Et molti altri aghuagliameti della uirtu della terra si fanno per lo cauar della terra & per lo arare.Ancora e dinecessita il mescholamento impercio che da ciaschadua parte no sono meschola te no sara proprio locho della lor gieneratione sie mescholato & no si po far micha quel campo sia ugualmete & humido & ughualmete secho & ugualmete freddo & ugualmete caldo si no si fa per locauar il rompimeto e necessaria p la sua subtilitade.Impercio che se no si rope no si soctigliera non sara coueneuole cibo et materia delle piate per laqual cosa comanda il maestro della gricoltura palladio che nel tempo della terra e lotosa no lidebba arare impero che allora non si riducie apo sare ne il tempo del tropo secho e coneneuole alaborare impero che le granzolle non si diuidono nel tempo nelqle un pocho la terra e bagniata & no ha tanto dhumore che le sue parti inse si tegnino ipercio che allora propriamente si rope & sassottiglia et acocia et adacta a semi et ale piante per le inducte ragioni per questa cagioe gli homini amaestrati expti nellagricultura comandono chel crudo campo sia tre o quatro uolte arato et dicono che ciaschuna delle tre o delle quatro arature proportionalmete dia afructi la qtita del suo numero acioche la seconda aratura agiugha laltra parte de fructi:et laterza laterza: laquarta laquarta.et non uae piu oltre impercio che basta perche quattro arature e assotigliata la terra:et aparechiata a cibo p questa cagione comadono gliexperti in agricultura che le grandi zolle si ropino co gram martella:perche altrimeti si come decto hauemo non e coueneuole alla generation delle piante:Ma qllo che dichono delle quatro o tre arature si uaria secondo

laqualita del cāpo che si lauora. Impoche campo forte & tenace & strecto & di mal uagie herbe ripieno: non si lauora adamē damēto & soctigliamēto se nō per quattro arature basta ouer due o tre ītuctolpiu per laqualcosa ācora comāda palladio chī laterra si consideri: īpercio che se lafaticha auanza lutilita del fructo e abandonarla. Ma se ilfructo auanza il merito della fatica dice che da soprastare al suo cultiuamē to. Ancor sono campi iquali non arādo ma cauādo si tēperano. Et qsti son qlli la grasseza deqli e nel fondo oue il uomere dellaratro nō puo agiugnere. Onde a q sti cotali si cōuiene dare & agiugnere lauā ga pche piu profondamēte solca la terra coluomere dellaratro. Imperoche p liuilla ni se trouato & conosciuto che lhumore della pioua mēa giu cōseco lagrasseza del la facia disopra della terra ifino adiecci pie di quando nel profondo discende. Et an cora si come uegiamo glianimali che dimorano inacqua liquali socto la terra pfondamente si generano nelaghi sutteranei sono uenenosi: impercio che nō hāno niēte dilucie. Et pche sono nutriti dispessi uapori cosi ācora ql grasso che nel profon do della terra e nascono non e cōueneuo le & e grasso & fredo. Et alcūa uolta non e leuato alla pte di sopra & dalla lucie del sole pcosso & soctigliato & dissoluto & diuenti si spirituale: p laqlcosa agiūgnere alle radici & asemi possa con spirito uapo rabile & adactarsi agliusi delauoratori: ma non ogni cāpo si caua & ara. Et pcio quā do gliantichi huomini degypto primeramente distisono il cāpo cō misure di geo metrie dixono che qttro generationi erāo ne campi nequali le piāte per cultiuamēto si dimesticano cioe il satiuo. i. aconcio ase me: il cōsito cioe inarborato. il compascuo & il nouale: ma da qsti quatro solamēte li due cultiuorono cioe il satiuo & il nouale & chiamauano il satiuo quel che seminaua continuamēte ciascuno hāno o piu uol te in uno medesimo anno. Et il nouale a pellauono qllo che didue āni o di tre o di qttro o decinque o forse de septe anni lūo siriposa. Et questi cotali cāpi comandano che si cauassino & aranissino p le cagiōi le quali dicemo: ma il compaschuo el cōsito comando che non si cauassino & chiamauano quello cōpasco ilquale pduceua pra to impastura degliaiali. Et il consito chiamauano quello chera inarborato darbori disaluteuoli fructi allusо delhuō. Et i niuna maniera cauauano il cōpascuo campo ne il consito ancora: se non forse un poco intorno leradici & non mica in ogni loco del cui cultiuamento per innanzi diremo laragione: ma qui basta dire che il satiuo & nouale campo sono dacauare & daarare peroche in altro modo isemi non bene sa pigliano in loro plasegnate cagioni.

Della coltura del campo lauoratiuo .xvi

IL campo satiuo & il nouale si diuersificano nel cultiuare & nello arare impercio che il sati uo ha grande & abondeuole uirtude di fructificare intanto che se con tinuamente nō e macerato nel parto abon dera in bructura di piante diuerse ilquale poi sanza gran saticha non si potra corregiere. O forse abondera in humore intal maniera che esso humore tropo abondā te aneghera la uirtu desemi. & se sara abō dante in tal mō che labōdāza della dulteri ne piante si tema si semini continuamente te ognianno: forse piu uolte nellāno. īpero che cotale campo e caldo & humido & di sposto a caldo sole: ilquale discendente da lequinotiale mecte il calore nella terra suf ficientemente apululatione desemi: impcio che il calore del sole mescola insieme

le cose disocto con quelle disopra agene ratione di quelle cose che nela terra nascono.& impercio quando ilcalor del sole lieua inalto lhumore disotto della terra nela facia disopra nel campo diuenta cōtinuamente migliore & alcune pegiori. Impoche alcuna fiata dalcuni semi maluagi nascono buoni arbori: si chome le mandorle amare alcunauolta nascono le dolci & alcunauolta delle dolci lamare. Ma quādo il seme dalcune piante e debile o per difecto pelluoco o per aere disconcio tempo mancha & uien meno. Allora la generatione di quelle piante non aduiene ī cotal loco per seme ma per alcuno altro modo di piantare: si come o diradici o dirami & questo maximamente aduiene ne palmi ti: nefichi & nemelagrani. & similmente ī ogni cosa chegicta fori lamatura: impcio che nessuna di quelle piante fa seme di tāta efficacia che facia pullulare & nascere se non dirado: imperoche alcuna fiata p seme nascie & pullula la palma ouero il palmucio. & ancora ilcipresso et maximamēte nascie lapalma quando piu seme si giugne sieme. Onde perono solo semerade uolte la piglia. Ma il cipresso elsico p uno solo granello seminato pullulāo primiera mēte a mō dherba: crescono apoco apoco Ma dirado icōtra che dimaluagio seme buona pianta si generi ne ancora di bona maluagio: pianta si generi ne ācora di bona maluagio: ma nellaīale qsto piu uolte icōtra che ladiuersita dellabitatiōi e delaere et deueti: et ancora del nutrimēto cōciosiacosa che lanimale sia difacile alteratiōe spesso interuiene chel seme del mal complexionato animale simuta et diuēta migliore: et laīale gienerato diuēta et si fa secōdo la dispositione del seme diche si genera o pigiore o migliore. et il segnale et exēplo e questo cioe che noi uegiamo che tucti idimestichi aīali sono moltodifferēti et diuersi inquantitade et in colore: laqlcosa nō aduiene loro se nō p molta diuersita delloro nutrimēto et p gli diuersi nutrimenti delle stalle & daltri luochi nequali conuersano: plaqualcosa etiādio leloro carni diuersificano īsapore dalla carne de saluatichi animali: ma cotale & cotanta diuersita none nelle piante: impero che le sōno serrate & strecte ale radici dela terra & non mutano nutrimenti ne luochi.

Della diuisione delle piante nelle loro parti integrali. cap. xvii.

Il luocho nel ql nascie la pianta & fa cōe negli aīali la matrice. Et il sugo ouero humor apparechiato & atracto in cotale locho e si cōe il sangue mēstruo nelle matrici degliaīali. Ma la forza ouero uirtu del celo e i loro si cōe uirtude indista & nō determiata adspetie: laqle qto alla natura della piāta sufficiētemēte si determina & distigue pella qlita degli elemēti: & p lomodo dela loro mistura īsieme nella materia del seme della piāta: gliopamēti ouero opationi della piāta secōdo che pianta e sono tre cioe usare ilnutrimēto: Cresciere & generare usano le piāte il nudrimento ouero il sugano asse spetialmēte puro e cōueneuole & simigliāte alloro: ilqle e tutto cōuertibile in substātia de mēbri & po nō āno uēti ne neuī: ma solamēte pori: & laterra e alloro ī luocho diuētre, nella qle lasciane lūa & laltra īpurita: cioe lumida & la secca: & qsta e la ragione pche fichāo le loro radici nela terra: Simile come tucto e se le fossero una loro boccha della ql terra sugāo & tirano il nudrimēto. Et tutte le magiori piāte dirizano leradici disocto alluocho caldo della terra oue il calor mescola meglio & ricuocie il nutrimēto: & se spargono le loro alcune piāte grāde radici ala cortecia

della terra & non le drizano nel profondo:tostamente si secchano: impercio chel nutrimento che e nella decta corteccia si parte daesse & sirisolue insumo per la uirtu & caldo del sole & non e constrecto di spirare o uero entrare nelle radici loro p lacontinentia delluogho:ma ilcrescere delle piante dicono alchuni essere infinito: pigliando che lapianta crescha infino che dimora & alle sue radici nella terra aquali non e da consentire:impero che glie cosa certana ditucte lecose che per natura sono & stanno essere diterminata quantita intra due termini.cioe dimaximo & diminimo:perche si come dice Aristotile tutte lepredecte cose hano ragioe di grandeza & dicrescimento & aduegna che lepiante siformino & creschano del nutrimento humido inpertato laparte alla quale sidee agiungnere: in processo ditempo indura tanto che no si puote stedere. Et allora sta fermo ilcresciere i alto & no sale piu inazi Et alla fine p quella medesima cagioe del londurare stara fermo ilcresciere inuerso glialtri due diametri iquali sono improfondita de & in altitudine cioe che no ingrossera poi piu ne barbira. Ma della opatioe della generatione dellepiante assai edecto in altri luochi:onde qui solamete sidice ch sughado per gli uapori & atraedo riceuono il nutrimeto & de quello cheschie fuori igrossando & lieuasii i gieme p lo spirito chescie fuori.cioe per lo uapore che ne scie formano tucto cio che generano.

Della diuersita dellemateriali & semplici parti della pianta:& della cagion delsuo acrescimento. cap. iiii.

Eduto della substantia del nascimento & delloperatioe delle piante consequentemente e dal determinar delle loro parti uegetabili & di quelle cose che per natura & non per cultiuamento aduegnia adesse. Et poi ultimamente direo del cultiuamento & de fructi loro. Eglie da sapere che si chome neglianimali cosi etiandio nele piate e una cosa che i potetia eciaschuna parte della piata et chiamasi sugo et unaltra cosa ue che e parte della pianta p acto si come la radice il pedale il ramo & simigliati. Ma ilsugo e humor p lipori dellaradice atracto anudare tucto lapianta: ilqle sidistribuisce p leparti della piata della uirtu nutritiua. Adūque cosa necessaria e ch sia ditermiato et copiuto dal digestiuo calore ad similitudine:ipo che qlla cosa no nudrisse se no simigliate:laquale dalle contrade passioi p digestioe e alterato a similitudine della coplexione diquello mebro o uero parte laqle sinudriscia lafeditura & cotinuamete siprofonda isino alla midol la p lipori che son atrauerso hano lemidol le maggiori. Et quelle che sinutriscono p lipori che saghono suso districti ano lem dolli minori & alcua uolta no pare che abbiano midolle quado diuetano grandi:imperoche letuniche linee cioe diricte & strecte p laltre che datorno leuestono costringono lauia delle midolle & quasi la fano i sensibile che n siuede & e cosa pbabile ch questa sia una delle cagioi della corruptione che sifa dentro alle gra piante cioe dello affogameto & amortameto dello spirito i chiuso uitale nella midolla:impo che sico strigne p locircunstante legno indurato & constrecto. Et lasubstatia della midolla di che e decto pare che sia si coe un puzamento dicollora ch simada fuori dallorechi deglianimali:& qsto sifa p localor dellospirito & p lomouimento ilquale bacte nella midolla. Diche e segnale che qsi tucte le midolle delle piante pfecte sitruouao dal principio della gioueneza della piata biache & humide:& i pcesso detade declina-

no adsecheza & actrinitade. Sono anco alcune piãte lequali hano quasi tucta lasu sta da piena dimidolla: si come il sambuco illebio & simigliãti. Et tucte quelle hanno molti nodi & nutrischõsi della midolla & imperoio nanno molta & diquesta genera tione elauite ma e meno midollosa chĩ nõ e illebio elsambuco. Trouiamo ancora al tre piãte che sono del tutto cauate & uote si come certe cãne & questo aduiene pche le hãno bisogno dimolto spirito fumoso & libero elqĩl silieua su nel cõcauo diquelle piãte: sale p li directi pori delati dela piãta si cõe lacãna. Et la generation de calami o uero buciuoli & disimigliãti cose. Questa adũq e la dispositiõe delle midolle: le cortececie ancora nelle piante sono si come so no echuoi neglianimali: saluo che nõ sac chostano: itãto allepiante quãto lepelli oue ro chuoia neglianimali. Et si come ne glia nimali laparte delcuoio schorticata & leua ta uia nõ ricrescie sanza grãde margine & segnio. Ma tagliata p lũgho & p trauerso la pelle tosto salda: cosi e nelle corteccie del le piãte p laqual cagion spesseuolte si secha no quãdo ipedali datorno atorno sipartiuão dalla corteccia ifino ala carne lignea o uero herbale della piãta: & e dasape che la corteccia nõ e mica cõposta ne tessuta diue ne sicome il cuoio dellanimale. Ma lasub stãtia della corteccia sigenera del terrestro đ la pianta chacciato fuori alla sua sopficie. Et la corteccia e didue facte: cioe lacorteccia dẽtro & la corteccia difuori: lacorteccia dentro e piu molle & morbida. Quella di fuori e piu dura & piu aspra.

Delle semplici parti delle piante. ca. v.

Secõdo che neglianimali ẽtra leretichulationi delle uene & deneruí sono ricompimenti disemplici parti lequali parti sono le carni. Cosi tutto assimile sono le piante parti lignee ouero herbali che so no semplici & materiali: lequali cresciute cresce la piãta: & lequali disechate & meno mate par che la pianta si secchi & sidiminuischa. Et cotali cose propriamẽte sichiamano nelle pianti parti semplici & materiali. Impero che esse per nutrimento abõdono: riceuono & attingono lumido: & p disecchamento sciemano & mãdono fuori: secõdo che fãno imateriali ricompimẽti neglianimali: & questo siconoscie p una usitata anotomia nellortica magiore. Nella canapa nellino: & in molte altre piante lequali hanno leuie delle ueni molto forte & uiscose & directe: Et quãdo in esse sara corrocto lacarne materiale & poi sisecchaa & simaciulla cioe qllo che poi si dicie cha pecchio che e lischa si chaccia & ua uia rimanghono le uene di quelle cotali piãte a modo dilana lunga cãdide & morbide p lo substãtiale uiscoso che in quelle & fasse ne pãni: & questo e ilmodo ilquale haueano gliantichi naturali ne corpi degliuomini & deglialtrianimali: iquali legauano in cõtro al forte corso dellacqua: & allora leuata la carne materiale & piu molle remaneua loreticulato delle uene & deneruí & dimostrauasi ilmodo della loro diuisione ne corpi deglianimali. Et sicome e nellortica nella canapa & nellino cosi ancora e sãza dubio nellaltre piãte aduegna chelmate riãle nõ si possa cosi delle parti officiali rimouere i esse piãte la parte non semplice nella pianta: sidicie che e quella laql dimolte semplici e composta: Sicome laradice et il ramo & simiglianti. La piãta secõdo che dice Platone e simigliãte alla figura duno huomo trauolto: cioe che habbia il capo di socto: ipcio chella ha leradici disotto simiglianti alla bocha ma sispãdono atorno ac cioche riceuano nutrimẽto: & impcio si di lata per lirami che mecte: iquali simultipli

cano p due cagiōi:luna delle q̄li e materia
le cioe labōdātia del nutrimēto: & laltra e
efficiēte laq̄le e il calore del ſole che da tor
no ogni parte & che fa bollire ilſugo & ti-
ralo alla parte difuori:& impercio manda
fuori moltitudine de rami nelle parti diſo
pra oue piu conſtrecto o perdigeſtone ſot
tigliato. Et il ſegnale ouero exemplo di q̄
ſto e le piante leq̄li di molte altre ſono cir-
cūdate ſicōe gliarbori ne boſchi ſpeſſi &
pieni dombre creſcono inalto. Et non ſi-
multiplicano rami in eſſi ne ingroſſano
molto illoro pedali & hāno certo difecto
& mīchamento de rami:Impercio che pel
manchamēto del ſole nō puo eſſere tracto
fuori diloro ilſugo:ne bollire alla ſtremita
difuori:ma piu toſto il freddo dellōbra ra
chiude & ſerra il caldo dētro & non laſcia
uenir fuori:ilqual multiplicato dētro per
la fuga del ſuo cōtrario māda in alto tucto
il nutrimento. Et cōcioſia coſa chelmoui-
mēto del freddo inuerſo il cētro quāte uol
te il mouimento del caldo cacia & māda il
mouimento alla circunferenza della pian
te:accio chel pedale ſi dilati & ingroſſi:co
tāteuolte e facto riuolgiere i ſe medeſimo
& tornare adietro dal fredo delluocho adō
brato & adugiato: & impediſce longraſ-
ſare del pedale.

Della generatioe & natura delle foglie fiori & fructi. ca.vi.

DIco che la materia della foglia ī tute le piāte e lūore aquoſo nō bē digeſto alquāto partito ouero digeſto dal terreſtro ſeccho
nō ben purgato dalla feccia & lordura del
la terra. Ma la finale & ultima intentione
delle foglie e accoprimento de fructi pero
che la natura ha biſogno di purgarſi dallu
mido acquoſo:cōcioſiacoſa che ella ſia ſa-
gace & ingegnoſa quel medeſimo purga
mento uſa alla diſenſiōe de fructi. Ma la
materia coſi delle foglie come d̄ fructi ad
uiene:impercio che generalmente due ſo
no i uapori coſi nel uentre della pianta co
me nellaltre coſe uaporanti. Cioe uapore
humido acquoſo:& uapore ſeccho & uen
toſo: l uapore humido e la materia della
foglia:& il uapore ſeccho & uentoſo e la-
materia de fructi:perche etiamdio : fructi
ſecondo la generalita loro ſi giudichano
che ſiano uentoſi. Ma aduēga perche la fo
glia per la temperata ombra riſtrīgha lar-
ſura del ſole:imptāto perchel fructo ha bi
ſognio di molta potētia di ſole ſi pducie la
foglia alquāto diſtante al fructo accioche
non ſia cōtraria & impediſca la digeſtiōe
che ſi fa p lo ſole. ma la ſubſtātia generalmē
te ilquale humido piu toſto bulle p lo pri-
mo caldo & per labondantia che i lui. E t
ſi dilata amodo di foglia. Et impercio chel
fiore ha lumido piu digeſto q̄ſi uniuerſal
mente di buono odor laqualcoſa in nullo
modo ſarebbe ſe nō haueſſe lumido opti
mamente digeſto & ſoctile:ſi cōe ancora
il terreſtro che e ineſſo ſuctiliſſimo & miſ
chiato molto cō lumido. Imperciochе cō
cioſiacoſa che del uapore terreſtro uento
ſo i fructi ſi criino:& in eſſo uapore alcun
piu ſoctile cioe alcuna parte piu ſottile &
piu humida & di minore terreſtro:laquale
nō agieuolmēte ſta inſieme & diuēta ſpeſ
ſa p lo digeſtiuo calore & q̄ſto diuēta piu
uaporabile che il rimanēte di quello mede
ſimo chi e nella ſubſtātia dela piāta nelluo
cho della giemma:nella quale apre ouero
eſcie fuori il fructo nel prio grado di pre-
ſente:& ſi forma il fiore. Onde al fiore ſac
coſta & apicha la rugiada che pducie il me
le & la cera. Et queſte coſe trouiāo noi dē-
tro al fior nel profundo. Et pero che la na
tura forma il ſoctile humido:ilquale e pa-
tito ouero impreſſo dal ſoctile & ben mi
ſchiato ſeccho diſcorre del decto ſoctile
ben corto una coſa humida cioe p modo

di dolcie flẽma nella creatõe deglimori ne
gli aiali. Adunq; e manifesto che la substã
tia defiori e dal soctile acquoso mischiato
col soctile terrestro: il q̃le p la sua subtilita
e ãzi formabile ĩ figura de fiori che ĩ gros-
seza de fructi. Et ĩpercio nel prio caldo del
la pria uera ifiori escono fuori p la substã
tia & piu agieuolmẽte riceuono lesiõe dal
fredo che le foglie o ifructi p q̃lla cagione
medesima: & sono ifiori molto odoriferi
p lumido sottile ilquale secõdo chi cõuie-
ne e digesto & si risolue q̃si spiritualmente
nella loro substãtia. Et ãcora lumido delle
foglie e il piu di grossa acq̃ indigesta. Et q̃l
lo delfructo nel suo principio e piu lazo et
terrestro: & abisognio di molta digestiõe
p la q̃l cagiõe ultimamẽte si cõprẽde ouero
si cõpie dopo le foglie & dopo ifiori. An
cora q̃do ifructi cagiono & germiono nõ
traghon il crescimẽto ouer nudamẽto di-
q̃lla carne ma dalla terra: diche e segnio ch
q̃do tucta la carne che intorno al fructo si
toglie & lieua uia ilseme meglio germina-
no che q̃do in essi e lasciata. Et ancora il nu
trimento defructi ĩfracida legiermẽte: ĩpo
che la natura nõ lordio ne p duxe ad altro
fine se nõ accioche ĩfracidasse cõpiuto ilse
me: & accioche cagendo ĩ grassi nelluocho
del seme & spargaui il loro grasso: nel q̃li il
seme piu ageuolmente nascha & crescha:
diche e segnio ouero exẽplo lopa de uilla
ni: in cioche uogliono fare abondeuoli &
& fructuosi uiti si leletaminano de pãpani
& degliacini i q̃li della medesima uigna ra
colgono le cui uiti intẽdono p inãzi che sia
no abõdeuoli. Queste cose ancora si cõsi-
derano nellope della natura: onde se la car
ne del fructo nõ facessi pro allabõdãza &
grasseza del seme spartirebbe p tagliatura
& aptura della carne de fructi che cagio-
no. Et noi uegiamo il cõtrario di q̃sto nel-
lopra della natura: Et ĩpercio e mestiere ch
illetaminare della terra il q̃le si fa p la putri
da & corrocta carne adopi & abõdãza del
seme. Ma egli aduiene spesse uolte che il
fructo perisce & nõ perisce il fiore p luna
delle tre cagiõi. Impcio che alcũa uolta le-
piãti sono grãdi & põgono lumido el nu
damento del q̃le hũido si douea formare il
fructo. Et il soctile che passa & si cõuerte ĩ
fiore nõ e cosi ĩcorporabile alla piãta & al-
lora perisce il fructo & nõ il fiore. Ma al-
cũa uolta aduiene che il grasso nõ puo esse
re mosso & uincto cosi tosto come il sotile
hũido: & allora nel secõdo & forse nel ter-
zo ouero q̃rto ãno fructificano aduegnia
che fioriscono ciaschũo ãno. Et alcũa uol-
ta ĩcontra che nõ puo tãto attare p ladure-
za delle sue radici. Et allora pella auẽtura nõ
attraghono sufficiẽte nutrimẽto afructi se
nõ due ouer tre anni. Et q̃do sara nella piã
ta sufficiẽte hũido racholto: allora fara fru
cto & nõ negli altri ãni. Cotale adũq; giu
dicio q̃l decto hauemo e ne grassi uliui: ma
luliuo spesseuolte non fructifica ĩpoche al
suo fructo si richiede molto hũore & mol
to caldo che digestischa. Et ĩpercio p le de
cte cagiõi spesseuolte riceue ĩpedimẽto.

Della unitione & diuisione delle pian-
te. ca. vii.

EGlie da sapere che un modo e
dunione che p inestare si fa nelq̃
le luna piãta allaltra sunisce se
cõdamẽte chel pedale sunisce
alla radice: & si come il ramo allostipite o
uero pedale & cõtinuasi cõ essa en tal ma-
niera che p tutto diuẽtano uno medesimo
legnio & nudrimento: benche dũa mede
sima spetie o forse generatione non siano
quando si mescolano. Et la pianta che si i-
nesta trahe il nudrimento di quella laque
le e innestata & congiunta: intanto che la
parte disocto di quella nella quale se facto
il nesto di sua natura: niente producie suo

ri che radici. Ma dalla parte disopra non mecte rami ne rampolli se non molto di-rado. Et ilsugo o uero humore sidigesti-scie alla natura & modo della pianta inse tata & non diquella sopra laquale sinne-sta. Et per questo sappiamo che nellarbo-re sono due digestioni: aduegna che insie me sieno assai simiglianti: luna dele quali e nella radicie: & laltrae nepedali & nera-mi: perlaqualcosa siproua che lonnestare che sifa dappie sia migliore che quello che sifa disopra & quanto piu giu sifa tanto ilsuo fructo & sapore simuta & dimestica Et per opposito quanto piu alto sifa tanto meno simuta. Imperoche maggiore e la-uirtu del nutrimento nel tucto che nella parte: & magiore nella maggior parte del larbore che nela miore. Et che piu miraco losa cosa e lacarne del fructo e secondo lanatura & uirtu della digestione delpada le. Elsapore del midollo eluigore e secon do lanatura & uirtu della radicie. Et lara-gione dicio e che la polpa della carne di-scorre & uiene dipresso: ma lasubistantia demidolli non puo di presso discorrere ma diquella parte laquale e in luogho del cuore della pianta della cui uirtu tucto lar bore sinforma & questa parte e laradicie ilsimigliante aduiene nesemi deglianima li iquali pella maggiore parte sidiuidono & partono delor cebri & sattraghono ac-cioche distillāti per tutto ilcorpo prēdono & riceuano lauirtu ditutto ilcorpo. Et cosi imidolli sono tracti dal primo mēbro del larbore accioche riceuano lauirtu ditucto larbore & maximamēte della radice laqua le a tucto ilcorpo delle piāte dona uirtude dubitasi pch imēbri diuisi uegliāimali nō uiuono: & nelle piāte ciaschūa parte & mē bro uiue. Et soluesi in questo mō cioe im poche lapiāta p lasimilitudie delle sue par ti di ciaschuno lato si come p una boca su ga ilnudrimēto: & inse qsi cōe nel uentre & nelle uene digestiscie & p qsta cagione ha potētia diuiuere. Ma negliāimali adue gnia dio che i molte cose habiāo corpi: si migliāti & ipcio diuisi & partiti ritēgono iciaschūa parte sētimēto & mouimēo ip tanto certi mēbri sono che hano laforma diuisa datucti glialtri o uero altro rimanē-te del corpo secōdamēte che labocca. Et i-pcio qlunq̄ parti siāo qlle che ad essi mēbri sitolgāo ñ posson uiuere: ipoche ne nutri-mēto possono sugare ne digerere. Acōuēi ētia del corpo senza qsti mēbri o uero par ti. ma iqsta diuisiōe piu dirocti & squar-ciati mēbri uiuono se cioe chelli ñ siāo di molto rara substantia si cōe lauite elsalcio. Et qsto aduiene ipcioche q̄do ilramucello sila ciera & sqrta dalla parte disocto: tiene gli ādamēti apti & leuie intereuerso ilnu-trimēto comінciāo afogare & lapiāta comi cia adapigliarsi & auiuere. ma q̄do sisega o taglia allora ipori sidrizāo al nutrimāto comune puncto nō sifichano per altra lun gheza al nutrimēto & ne decto segare tu cto ilcorpo della piāta siperchuote & scrol la & essi pori siristringono p lapercossa & cōplexione dellimpeto del segatore: & im percio spesseuolte tagliati sisecchāo fuori che lauite elsalcio che sono di rara substan tia . ma impertanto meglio sappicha & uiue ilramo tagliato p lotrauerso cō taglia tura alquāto lūga che quello che lotaglia-to per lodiricto circularmēte cioe atondo & questo incontra iquello pche allora ara uerso ilnudamento piu pori aperti quādo sisegera p trauerso che q̄ndo sisegera p lo dricto ilcui segniale o uer caginne e que-sto cioe che quādo leradici de gliātichi ar-bor isidiuidono p lolūgo meglio fructifi-cono. ipoche p tucta lalūgheza della diui-siōe sactrae ilnudrimēao p lipori: ma se p lodiricto sisegerāno iprofōdo niēte fa pro

& nociera tãto alla forma diquegli arbori
cħ ſi ſeccherãno. Et ancora diq̄ſto cia unal
tra ragione: impcio che la lungeza diuiſa
nõ ipediſcie il corſo del nutrimẽto. Malla
diuiſa latitudie icõtanẽte lauia el curſo del
nutrimẽto interrõpe & ipediſcie. Et impo
lataglíatura ouero feditura negliarbori fa
cta p lo lungo al poſtuto uene uaria infru
cti: in ſapore & ifigura quando ſara ſalda:
Ma ſe ſidiuidono oltre lamidolla laquale e
imezo de ramiciegli & ſald inſi dipreſente
ſiuarierãno ifrncti & ancor illoro ſapore ſi
uariera p la diuiſiõe: laq̄l coſa aduiene p lo
ipedimẽto del nutrimẽto ilquale ſi fa nella
nodoſita che naſcie per cagiõe della piãta
diuiſa p lotrauerſo. Et impcio la diuiſione
ſecõdo lalatitudine e imodo dinneſtare &
non ladiuiſione per lolungho. ſi come noi
moſtreremo p inanzi. Ancora le piãte cõti
nuamẽte ringiouaniſchono p tagliamẽto
& p riſtoramẽto delle parti organiche cioe
de rami. Ma egliaduiene taluolta che alcũa
parte p de leradicie & del pedale pullulera:
& mectera unaltra radice: & nutrira erami
el pedale & irami pullulerãno per leradici:
Et ſimigliãtemẽte aduiene che p de & rico
uera irami o tucti. o alquanti: o parte.

Della traſſiguratione & mutatione dũa
pianta in altra. ca. viii.

IN fra glialtri modi p liquali lu-
na pianta trãſmuta nellaltra e q̄
ſto cioe che rade uolte ſipuo ta-
gliare la ſelua delle quercie o de
fagi de legni compiuti & grandi che ſi ri-
creſcono nella medeſima ſpetie. Et imper
cio tagliati ipredecti arbori ricreſcono ſo-
pra iloro cieſpi arbori che ſi chiamono ere
mule, & arbori che ſi chiamono muricie ne
le parti della magna: & equali arbori ſono
meno nobili che quegli di prima & la ca-
giõe e peroche leradici deuecchi arbori ſo
no ſode & dure & hãno ipori chiuſi & ſtre
cti: ne poſſono per innanzi pullulare: da-
poi cħ ipedali degliarbori fermi & ricti ſo
praeſſe radici ſarãno tagliati: adunque in-
fracidano. Et il caldo che neſcie fuori diq̄l
le & lumido che tiracon ſecho diuenta for
matiuo dipianta daltra ſpetie. & impercio
che glie diuiſo & partito dellarbore prin-
pale: pullulera inarbore uile ignobile & al
cunauolta non pullulera al poſtucto. Et al-
cunauolta nõ ſigenera qui altro che fungo
o gramigna & alcũa altra herba. Ancora e
unaltro modo ditraſmutatiõe di molte fa-
cte ſi come potra ciertiſſimamẽte prouare
ciaſcuno ilquale ſi ſpermẽta inſi facte coſe
Et impcio quaſi quãtunqueuolte un mede
ſimo arbore che facia fructo ſi taglia nel pe
dale & interra ſi laſcia la parte diſocto ſi co
me ſi fa nello inneſtare & il ramo di q̄l me
deſimo arbore nel medeſimo troncho ſine
ſta diuentano piãte: ifructi delle quali ne i-
figura ne iſapore hãno coprime cõuenien
tia alcuna. ma quãdo ſinneſtano nel trõco
del ſalcio irami de pruni & deciriegi o dal
tri fructi chabbião noccioli: diuẽtano ifru-
cti ſeza noccioli. Similmẽte ſe lauite ſinne
ſta nel ciregio o nelpero o nel melo ſi truo-
uano luue mature altẽpo che leciriegie & le
pere & mele ſõ mature. Et cotali mutamen
ti ſi moſtrão a coloro che ſtudioſamẽte uſa
no dinneſtare. Ancora e coſa prouata che
quando irami del piſcho nel troncho oue
ro pedale del pruno & del cino amẽduele
natur̃ d decti arbori ſi mutão & fãnoſi piu
groſſi & migliori fructi che glialtri. Et par
che queſto aduegnia come neglianimali p
miſchiamẽto de proximani & uicini ſemi
icomplexioni ſi come gliaſini e cauagli de
quali ſi generano imuli ouero burdoni: on
de il peſcho nõ e lõtano dal prino & dal ci-
no. Et impcio cõcioſiacoſa che luno & lal-
tro arbore ſia dirara ſubſtantia comincia la

sua uirtu allaltro & cosi delle uirtudi mis chiate nelluoco dellonsetare si fa ilsugho delle mescolate uirtudi: Et impercio allo ra quello che silieua inalto sopra illuoco o ue sinnesta apoco apoco simuta i altra spe tie: laquale e larbore che sichiama esculo: onde per la figura delle foglie si conoscie che quello arbore ha alquan a uicinitade conformitata alcino & alprino. Et inoci uoli che sono negliesculi ouero fructi del decto arbore dimostrano la proximita: se condamente che frate Alberto le prede cte cose scriue. Ma fori delle decte muta tioni e quella per laquale si fa saluatica piā ta didimestica & didimestica saluaticha. Il cui modo & forma e bisogno che sia co nosciuto. Onde glie cosa prouata che o gni piāta che silascia dicultiuare diuiene saluaticha: & ogni saluatica si dimesticha quando si cultiua. Ancho le saluatiche piante hanno piu fructi che le dimestiche ma hannogli minori & piu agri & le di mestiche nhāno meno ma sono piu dolci: ouero mēo agri & magiori fructi che gli saluatichi. Ma il modo pelqle la pianta di mestica diuēta saluatica e p suctractiōe di cultiuamēto cioe per nō cultiuarla & per ī duramento & sechamento delloco & spe tialmente se illoco si conuerta & muti adi renositade & assabbione. Impercio chal lora la dureza ditale loco non lascia distil lare ouero euaporare alle piante sufficiēte nutrimento. Et la secheza ouero laridita priuera il nutrimento & larenositade di ciaschuna parte fa euaporare: & non stara fermo ouer insieme il uapore intorno alle radici delle piante. Et allora diuentano le piante magre & spinose & di molti fructi ma la multitudine deloro fructi aduiene imperoche la secheza e cagione di uiuisio ne in molti & piccoli fructi: peroche do gni parte il nutrimentale humido & e in terrocto & impedito dal secho & impcio si diuidono in molti & picoli fructi. Et an cora diuentano ifructi acerbi ouero ama ri: imperoche tal nutrimento non obbedi scie alla digestione compitamente si cōe fa lhumido dela dimesticatione: ma il mo do per loquale le saluatiche si conuertono in dimestiche e di molte manerie: & e ītor no di tre cose uniuersalmente: cioe intor no la natura del terreno: & intorno la natu ra delle piante. & intorno lombre & iloro soli: impercio che si conuiene il decto ter reno ingrassare & riuolgiere & farlo sal do & continuo. Tuctauia non si calchi ne si faci si sodo o uero spesso che le [illegible] ōdadi ac que che disopra distillano non possa rice uere & poi uaporanti per la terra intorno alle radici delle piante contenere & cōuie ne che si facia & saduni dital terra che siba gni colle pioue che entro uipiouono: & che apertamente si muoue con euapora mento: & aconciamente & cōueneuolmē te si contemperi alla natura dele piāte: ma intorno le piante si dee hauer consideratio ne impotar quelle per tronchamēto dipar ti spinose & superflue: anco per inestamē to & per ugnimenti & mollificamēti oue ro morbidamenti di quelle: & ancho per diuisione. Et acioche possano ingrossare Et quando lo innestamento si si fa si si dee dimesticare la saluatica pianta conuiensi o che il ramo daltra pianta laquale ancho sia saluatica: ouer che nelor rami stanti nel lor pedale per trauerso si taglio oltra lami dolla & si rileghino. Imperoche cotal mo do generato per cagiōe di tagliatura o din nestatura p la sodeza sua ritiene piu il na turale calore tucto assimile come la pietra scaldata laquale a magior caldo & piu lun gamente loritiene che illegnio. Anchora lhomore piu lungamente dimora incotal loco ouero modo si per laturtuositade &

si ancora per lasodeza & impercio inquel luogho meglio sidistigie cioe sidigestiscie & allora ifructi sifanno piu dolci & piu conueneuali. Et questo e lospetial modo del dimestichamento: ma conuiensi haue re diligentissima consideratione nellombre & nesoli dicotali luoghi impercio che alcune piante non bene allignono & uiuo no fuori che in ombra si come zucha: & alcune che non uiuono se non alsole fortemente caldo: si come lauite & cosi inmol te altre cose. Et pcio queste cose sono mol to daconsiderare: & lacagione perche ifru cti delle dimestiche piante sono maggiori & diminor numero che quegli delle pian te saluatiche e labondāza dellumido nutri mēto ilqle nō e ditāta diuisiōe ipo che non ha tāto delle parti seche & acute come ilnu trimēto delle saluatiche. Et impo benche abondāte sia & malageuole a diuidere tu ctauolta sidiuide ilminore numero: & im pcio crescono piu & igrossāo iloro fructi.

Della alteratione & diuersita che sifa nel le piante. cap. viiii.

SEcōdo ladiuersita della gene ratione occhorre ancora che sinoti la diuersita delmutamē to nelle piāte: imperoche essa spesse uolte e cagiōe didiuersita di genera tione. Et di queste dixono gliantichi che larbore per freddeza & antichita del luo gho īdure troppo e alla corteccia constre cta: laquale costringne & serra ipori della radice p lequali dee attrarre ilnutrimento Et se lasua radicie sifēde maximamēte ne magiore rami delle barbe & ī qlla fessura simecta alcuna pietra acioche nō sirichiu da & saldisi insieme comiciera attrare ilnu trimēto p lipori delle parte fesse. Edacapo uerzicare & far fructo & cosi alcunauolta della sterile arbor ābondeuole & fructuo so. Ancora alcūi arbori sappellāo maschi & alcuni femine & conoscōsi inelo che pri ma pulula; & mecte ilmaschio per localdo che piu forte muoue & ancora incio che le sue foglie sono minori & piu strecte p la secheza del maschio & qste cose hāno luo go ī piu piāte & maximamēte nepalmici nequali ilramo o uero lapoluere del mas chio posto sopra irami della fēmina fa p ala generatiōe & almaturamēto defructi. & qlmedesimo iteruiene selmaschio sipiā ta allato alla fēmia: acioche lodore del ma schio p beneficio del uapore siporti alla fe mina. Similmēte se imelagrāi sipiatono al lato agliuliui accio chel uapore delle balau stre siporti agliuliui fa pro. Et per contra rio certe piāte cōgiunte adaltre īpediscono laloro generatiōe & fructificatiōe: secōda mēte che ilcorallo impediscie lauite & che ilnocie īpediscie qsi tucte laltre piāte p la mortalissima amaritudine che ha īse. Et al cunauolta ancora p mutamento che inter uiene alcuna fiata alla piāta p fredeza o ue ro p altra cagione tāto uaria che alpostuto simuta in altra spetie di piāta o in tucto o ī parte: & in questa maniera sidicie che lani pitella simuta alcunauolta & lasegale ī for mēto. Et lamaggior cagione diqueste alte rationi e per cultiuamēto o luogho. Ma le mandorle & lemelagrane & certe altre piā te dalla loro malitia agieuolmēte simutāo & rimuouono p cultiuamēto: ancora lime li granati letaminati diletame diporcho & bagniati didolcie acq̄ & fredda migliora no. Ma se ne mādorli maximamēte q̄do lumido soprabondassi: si ficha uno aguto o siptugia in molti luoghi cioe in alquanti acioche ilsupchio humido scholi alla gō ma alla quale molto mandā fuori poi che sono chiauati & ptugiati sipurgāo & mon dificano. Cosi ancora lepiāte lequali fano ifructi uerminosi sicurano. Ma iuillani ñ fāno senō un ptugio perloquale sisfogha

ilsupchio humore ilquale quãdo simãda fuori:laltro sigestiscie meglio dalcaldo del le cõplexione. Ancora per questo artificio lesaluatiche piante alcunauolta sicõuerton in dimestiche po che desse piante simãda fuori lumido non cultiuato cioe lumido saluaticho. Et p locultiuamẽto liloro corpi simutano come ilmare: Et allora siconuertono adaltra cõplexione si come ilmedico mẽa fuori ilreo humor: Et poi administra & dona ilbuono nutrimẽto & apresso studia & adopera alla generatiõe del buono sangue. Ancora illuogho & ilsaticoso igegnio molto uagliõ alcultiuamẽto maximamente atali alterationi & mutamẽti & spetialmente nellanno nel quale sisãno: imper cio che certe piante nõ simõdificano se nõ sitraspiantono: Ma iltẽpo nel quale spetialmẽte sipiantõno e nel comincianmẽto della primauera quãdo ãdera tucta lauirtu nel la piãta: impero che gia ha tracto inse lhumore & ilcalore per liquali pullula & mecte. Et ancora e aitata dal freddo accioche lhumido elcaldo suo diuenga uano p euaporamẽto. Ancora lepiãte sipiantão neluerno: impo che gia neluerno se stato piãtato & meglio sapiglia cotal pientone: che quello che nella primauera sifece: impcio chel calor naturale e rachiuso nesemi della pianta. E ilcaldo che nellenteriora della terra rinchiuso fa euaporare ilsoctile humido alla radicie che sificcha & mecte nel luogho caldo della terra p questa cosa sappiglia & uiue lapiãta: impo che lenteriora della terra sono piu calde nel uerno che in alcuno altro tẽpo dellão. Et cosi empiẽdo si lenterriora della pianta dellumido uaporante: qdo saproxima ilsole mectono fuori & uiuono. Et questa e lacagione pche ilpiãtare che profondamẽte sifa nellenteriora della terra optimamẽte sapiglia & uiue neluerno: ma nellautũno pochissime sene piantono: impo che allora lhumore e diuẽtato uano: & il calore & laterra e ridocta in cenere fredda: ne puo dalla parte della piãta uiuere ne allignar. Ma nella state gienералmente e mal piantare per localdo & per losecho ilquale fa diuentare uano iluigor delle piãte & spetialmẽte nel cancro & nel lione poi che lacanicula sara nata: ipo che allora e iltempo caldidissimo & secchissimo & icorpi delle piãte sono secchi & lelo ro uirtu s[...]o debili: & laterra e priuata del nutrimẽto humido. Onde i pochi luochi che ditanta caldeza sitẽperino nel decto tẽpo sipianta si come inluogho che sappella coroma fredo molto & humido o p cagione demonti o uero impero che molto e uicino allequinotiale polo.

Della diuersita delle piãte & diuersita de fructi & nascimento. cap. x.

Alcuni arbori sono oue che luno anno fructificano & laltro sirisãno o uero siristoranno & dicotali sitruouano molti maximamente gli grandi arbori si come gliuliui iperi & simiglianti iquali aduegnia che produchino & menino rami doue nõ e abondãte fructo senon dedue ãni luno impcio che lamultitudĩe derami trahe ilsugo asuo nutrimẽto & nõ lascia pullular il fructo se nõ dedue anni luno cioe quãdo uede lhumore allarbore. si come etiamdio li grãdi animali pongono meno iseme ch impiccoli. Anco sono certe arbori iqli nel la giouentute sono piu sterili che nella piu lunga etade: laqlcosa aduiene pche il ctto ilsugho ua nel cresciere diquegli ma quãdo stara fermo illoro cresciмẽto allora fructificão meglio. Secõdamẽte che lauigna Ancora se lanecessita cõstringne che della salsa terra alcũa cosa sisperi saca da seminare & piãtare o uero iarborare dopo lautunno acio che la sua malitia si salui & pur

ghi per le pioue del uerno. Ancora se ui piātreno arbucegli uisidee mectere socto alquāta terra dolcie o alquanta rena difiume & nelli luochi uliginosi soctili & fredi ouero oscuri del mese de setembre intorno allequinociali quādo el tempo e fermo & chiaro acōciamēte si semina il grano & glialtri semi iqli sisemonono innanzi al uerno accio che le loro radicie siappichāo & germinino inazzi il uerno ma ne logi secchi & grassi ouer neluochi disposti & aparechiati al sole sesemio dipo idecti tēpi purche i una maniera sindugino isino algielicidio del uerno ancora si fāno semmēzai nequali sincrescono & nutriscono cosi esemi come arbuciegli: accio che quādo sarano cresciuti si traspōghono & ql lo cotale semēzaio desidera del terreno & in tal maniera aparechiato come disocto nel proximo tractato e scripto ma secūda mente che scriue uarro de quelle cose leqli sono nati nel semēzaio se illuochi sarāo molti fredi quello che sono de molle ouero tenera natura si cōuengono coprire ne tempi della brina cōfoglie & altro strame & si sarāno state pioue & dauederche da nessuna parte laqua uidimori peggio che cagiōe del gielo lacqua e un ueleno alle radice tenere sotto la terra & agli arbuciegli disopra la terra acioche iun tēpo ñ eqlmēte crescon pcio che le radicie nelautūno o nel iuerno piu sinutri cō socto terra chi sopra terra son cierhiate daere piu fredo ad dunque le saluatiche piāte alle quale isemi natori nō sarāno andato ne cultiuatole & cosi nēsegniamo impcio che prima la radicie soglieno nascere & nō procedino d piu innāzi se nō quando uiene ilsole la cagione e questa ouero ragiōe delle radicie i percio chocerti arbori sono chi naturalmēte producono molto piu radicie che altre & anchota per che una terra e piu agieuol mente uia alle radicie che una altra & il semēzaio sara inarborato nele radicie delle cimme deglimegliori arbori per natura e come luliue el ficcho sono dachiudere itra due tauolete legate dalla terra & della sinistra parte ancora scriue cato che la terra de semēzai dee essere tale quale desiderāo i semi ouer gliarbucegli semiati i esso. Anco cie che piātociegli nō deono auāzare se nō qtro dita disopra la terra & che leuecte ouero cime si deono ugniere dibouioa.

Della piātagine & mō da piātar. cap. xxii.

EGlie da sapere che certi arbori sonno iquali fāno fructi el cui seme e richiuso nella carne del lo lor fructo altri sōno che nō meno fructo alchuno ne quali si troueno alchune semenze di che si possa generare simigliante pianta que fannofructo alcuni ilfanno picchol & debole & alchuni il fano grosso assai & potente rachiuso in duro nocciolo & quegli liquali fanno ilseme picchol & debili hanno uirtu gieneratiua cosi del seme cōe nerami diffusa & ipercio si possono impiātare & seminare & nasciere dalūo alaltro aduenienido chel piātare ouero il seminare dicotal seme sia piu periculoso & alcūauolta sia ditroppa lunga speranza & di quella nascha ācora non dimestica ma saluaticha piāta: Ma il piātare derami piu tosto & piu agieuolmēte sapiglia & alligna & nasciene piāta dimesticha & nō saluaticha se cotal ramo sara leuato dalla dimesticha & nō saluatica piāta & inquesta generatione sono leuiie & imelagrani & gli cotogni & fichi & molti altri & quelle che fāno ilseme forte hāno gieneratiua uirtu de racholta maxiamente i esso seme & impcio del deto seme meio nascano & allignano che de rami & di qsta gieneratione sono lanocie la castagnia la pescha lamādola leghiandi & simigliā

ti ma gliarbori che nõ fanno fructi alcuno ha diffusa uirtude digenerare nerãi & ne polloni ouero rampolli;& nelle lor giẽme conciosiacosa che la natura nõ deputasse adessi spetial luoco doue illoro sperma o uero seme rachogliessino & impcio de li decti rami ouero delle piãte;con le radici diuelte dalla radicie della madre ouer san zesse optimamẽte si piglião & maxiamẽte quelle lequale hãno ipori aperti o le med-dolle late per lequali agieuolmente el nu-trimẽto trapassi & se desideri de piãtare o uero per piãte diradicara & altronde diue gnire ouero de rami cõsidera molto bene se illuocho nelquale intendi dipiãtare sia allensidie ouero a liãdamẽti delle bestie disposto o chiuso & difeso dal nocimẽto dellalor rosura:Et seglie disposto allẽsidie delle bestie e meglio che in alcuno luocho chiuso libero dallõbre:la terra del qual lo go sia soluta dolcie & alquanto letamiata & optimamẽte colle marre cauata & maxi mamẽte lanuoua leuata disocto insopra. Tucti isiemi & rami & piãte due piedi di lũgi o dũo nel semenazio si piãtino. cioe se isemi sono forti come quegli del nocie: delmãdorlo & di simigliãti singularmẽte: ma se sono deboli si come isemi dellauite delmelagrão:della palma:del pino & de-simiglianti tre & quatro senegiungano in sieme & pongão accioche ledebile uirtu d luno sia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi per continuo & spesso cauamẽto sidissipi no & diradichĩo lherbe che uinascono & nõ ui senesemini alcune : facciasi ancora i affiamẽto nel tempo del grã caldo morti-ficãte come quella che dipresente e cauata depozi ma desi torre quella depaludi & d delle piscine:o delle corrocte fosse o sia d pozi o disõti:pur cħ poi che sara tracta sia ialchuno luocho posta & il sole labbia te-pificata & corropta : allaqual uarra molto seuimecterai unpoco diletame:& qlla spe samente muoui & igrassi. Et quãdo lasõ-mita delle decte piãte harãno scampata lã giuria della rosura dlle bestie sideono tras ponere cõ tucte leradici allefosse cioe nel-luoco douai disposto che poi cõtinuamẽ-te stiano. Allato allequali ficha un palo & ghuerniscilo dispie se tiparra cħ bisogno sia. Ma se luoco e chiuso & e sicuro da le i giurie delle bestie icontanẽte isemi: irami ouero lepiãte poni nelluoco nel quale cõ-tinuo douerranno stare: & daloro quello aiuto ilquale disopra predixi inquelle co se che nel semẽzio sõ danutrir. Ma glispa tii itra gliarbori ouer uiti si seruino secon do la grãdeza degliarbori & secõdo la ꝓ-uata usanza delle terre & spetialmẽte secõ do che sidira isuo luoco diciaschuna cosa che sidee piantare. Faccians i le fosse late & profonde secondo lagrandeza della piãta & delle radici:pur che nellarrida terra o in quella che e posta apẽdio ouero achĩo piu profundamente sipiãtino:& nelluuida o uero bassa si piantino mẽ profũde. Et nel la mezana mezanamẽte sifichio & se later ra e tropo cretosa simecta in quella molto prima soctigliato & trito letame & sabiõe Et sele troppo sabionosa uisimecta illeta-me con lacreta i tal mãiera che nel magro terreno simecta piu letame che nel grasso. Et illetame che uisimecte nõ sia diporcho ma deglialtri animali & bẽ maturo. Et q̃-do la piãta dimestica ouero saluatica sitras pone laparte uolta almerigio sisegni con-segniale rosso o ialtro modo acioche tras posta sia uolta:o ncõtraposta o posta ame desimi cardini del cielo aquali dinãzi era stata. Et quãdo mecti la pianta dentro alla fossa taglierai delle radici tucto quello che trouerrai magagniato. Et e da obseruare & guardare che la terra nellaqual se piãta nõ sia troppo molle sconciamẽte sadacta

alle radici:ma qlle che e tropo seca p la sua tropa secheza cõsũa lanaturale hũidita dle radici dla piãta. ma qlla che tiene il mezo i tra lũo & laltro poluerizabile ouer dissolubile acioche cõueneuolmẽte sadacti ale radici ouero arai piãtati sãza radice & mezanamẽte si calchi copiedi. Et se la necessita ti cõstrigera di piãtar nel tropo sodo terreno duro ouer molle si sidee prẽder daltri lochi & mecter nela fossa isino alcoprimẽto diructe leradici & ifino qsi alo ẽpimẽto dela fossa se diqlla harai abõdãza. Et ipsi dcti piãtamẽti si facio dl mese doctobr̃ o di nouẽbre nelochi aridi & mõtuosi & caldi acioche la tropa sechezasitẽpi itorno alla piãta p lhũidita dl uerno:ma nelochi hũidi & che siẽo iuallicelle & fredi piu conuene uolmẽte si piãton nel mese difebraio & di marzo acioche la supflua hũidita dl uerno & deloco nõ amorti il calore naturale dl la debol piãta. Et nelochi tẽperati nelluno & nelaltro tẽpo assai cõueneuolmẽte sipiãtono ouer che ãcora sitraspiãtono. Et qste cose leqli sõ decte hãno loco ppriamẽte i qlle cose leqli cõ leradici sipiãtono. ma ise mi che sipõgono sidebõ ficcar socto terra nel mese digẽnaio nõ piu adẽtro cheqttro dita acioche seme igrossato & gõfiato del mese pxio difebraio icõtanẽte ch̃ sentira priamẽte ilcaldo dl sole & dla priauera la cortecia sopra & lanome poch̃ qsto e molto caldo & col suo calor cõsũa tropa hũidita:& alorapiu sicõuiene al cibo dle piãte. et ipcio ãcora lo sterco dellasino o delepecore:o dle capr̃ siprẽde dauillãi: pche qsti aiali hãno illor usciti sechi:& p le inducte ragiõi sõ piu cõueneuoli alletãe dle piante. p qsta cagiõe si comãda chel siprẽda guardia dlo sterco dl porco ilqle cosi p la spetie cõe pellacẽidẽte pche nõ e seco fa grãdissimo nocimẽto. Adũq; cosi i cõune cioe i generalita de disposto illetãe p tucto il cãpo ugualmẽte e mestier che sia i uia dicor

ruptiõe. pria che facto ciener̃ e deducto al la terrestria dla cienere:& abãdõato & priuato dal natural calore:ipcio che quello letãe e molto cõueneuole ilqle p putrefactione gieme muffa & mãda forialla supficie ilsuo hũido naturale. Et cõciosiacosa che qsto hũido nutrisca isino atãto che risuda ouer gieme alleradicie dle piãte dona nutrimẽto ad esse plaqlcosa al postucto nõ sa dimãda iletãe fresco ne ãcora qllo ilqle gia p uechieza e icenerato. Ma qllo dunãno o di tre pti dellãno sidice che optimo dacultiuatori dle piãte ipcio che ilfresco rachiude ãcora lhũore inse. Ma il uechiola i tucto p duto i administrãdo & dãdo il suo hũore i nutrimẽto:plaqlcosa ãcora piu saui medici comãdão che sifacio socto cotale letame habitatiõi a icõsũpti:ipcio che lõpiastro di qsto letãe porgie alcũa hũidita cola sua fumicatiõe ale lor carni:qsto ãcora dimostra o gligegni ouer glistudii dle alchimisti:iqli tucti glioptimi maturamẽti comãdono che nel forno dlo letãe sifacio iqli apellão ilforno delletãe il calore che cõ tale hũido di ch̃ e decto escie fori ala sõmita delletãe. Et noi ãcora uedẽo secare molte piãte quãdo illetãe seco & nõ bẽ corocto sara posto apsso diloro se nõ saiutão & puegono di molto hũido acqo: p cõtiuatiõe di mollamẽto:ipcio chel seco calore che cõ tal letãe itorno leradici si genera adopa aqste cota li radici dla piãta & secale:& fa tucta la piãta secare:pche di tucte qste cose si ricoglie: ch̃ illetãe ch̃ muta labito ouer cõditiõe deba eẽr nelle dispositiõi i docte di sopra. Onde illetãe icotal mãiera dato & aministrato muta piu lanatura dela piãta che nõ muta ilcibo laiale che di qllo siciba. Perciochе laiale e piu diuerso e piu dilũgi dallui muta ilcibo che nõ fa la piãta. Et ipcio conciosiacosa che qsto cotale letame sia cibo della piãta et piu pximão simigliãte sia il cibo a

essa che allaiale piu tosto simutera per loci bo che alcũo aiale. et ancora piu uolte e decto che la piãta ha la terra per uẽtre & nela terra il cibo della piãta ricieue la pria assimilatiõe: p laqlcosa trahe asse ilmutamẽto delle piãte ipo che leloro uirtudi sõ spetialmẽte la uirtu della terra & il mutamẽto de le piãte sara secõdo il mutamẽto della terra. Et nõ e alcũo mõ cosi cõueneuole amutare la natura della piãta si cõe pelletãe & p lotẽpamẽto desso. Et noi gia auẽo mõstrato che nella piãta nõ sõ tãte digiestiõi inumero q̃te nellaiale: Et sapião ancora ch piu ageuole mutamẽto e il mutamẽto dele cose simigliãti icorpo che qlo dele cose didiuerse nature & ipo uedẽo alcũe piãte ñ solamẽte mutarsi plocibo ialtra maiera disapor de fructi loro ma ẽtdio spesse uolte passão et si mutão i altre spetie p la cõtinuita delcibo & delletãe: si cõe disopra diceo delgrão & della segale: & q̃sto diostra lexercitio & studio & idustria dellarte: ipo che se alcũo forera irami pria nelarbore che sõ allato aramucegli da q̃li efructi pẽdono: ẽpia di poluere ouero spetie odorifere molto trite in decti ptugi & turisi da ciaschũa pte optiamẽte cõ cera forte & spessa. Sarãno ifructi odoriferi isapore & riterrãno isapori ditalpoluer: laqle nõ puiene ala substãtia defructi se nõ p euaporatiõe. Cõuiesi adũq; ch molto piu letãe il cui hũor entra p lasubstãtia del corpo della piãta e p lofructo: muti la sua natura lhabitudini ouero cõditiõe. Ma diligẽtemẽte sicõuiene prender guardia che illetãe raguãto sopra laterra nõ fumichi afiori & afructi o ale giẽme dlle piãte: ipo che qllo fũo e secho: & aciesо: & fetido: & trapassa p li porti dẽtro alle piante: & piu corrõpe che nõ fa il cibo maluagio secõdamẽte che cosi fati fũmi & fiati corrõpono icorpi degliaiali & di q̃sto gia hauemo hauuto experiẽtia nelle uiti secto le q̃li isermẽti & la palia & igusci delluoua fumicão alle giẽme et afiori et afructi: et delleq̃li molte altucto pirono et alcũe si feciono legiẽme iutili & alcũe ifiori: et se alcũe pduxono alcũe uue: al tucto poi diuenono passe & sanza hũore & si seehorono. Et ipo cotal fũmo nuocie maxiamẽte aqle piãte che sõ di substãtia rara si cõe e laute. Et cosi ãcora nuocie piu aglihoi che alle femie p lararita del corpo dellhõ. Impcio che q̃sto fũmo idigiesto & ñ alterato puiene dẽtro alcorpo. Et ipo cosi corrõpe la natura delle piãte cõe degliaiali: p laql cagiõe tucta lherba ne luochi delle piãte diuelta si dee di pſente gictar dalluighi dalluoro: accioche p lo puzo della loro corruptiõe nõ nuochino alle piã e. Et cõuiene che sapião che p la medesima cagiõe si deono far da lauoratori delle uille ipaduli ouer fosse di letãe: ipo che la paglia et isermẽti et lo stercho ouero letãe sechi nõ acõciamẽte si maturino: ma inãzi si corrõpono et p lo fũmo chesie diloro si corrõpono. Ma facte le decte cose hũorose piu largamẽte si risoluono nelle pti disop a et fãnosi piu molli accio che la spugnosita loro risudi o giema difuori lũido naturale et maturasi il cõuneuol nutrimẽto delle piãte et lhũido ouer dimostramẽto di q̃ste cose: sie che le piãte ancora attigono lhũido si cõe fãno gliaiali et ancora q̃lla cosa che mẽa ouero porta illor cibo et tucto che nõ beão al mõ che beẽo gliaiali tuctauolta il beueragio del palude simischia nelloro letãe aeciochel facia beueragio ne le piãte diciaschũa pte scorrere et leloro parte bagniãdo nutrir et mutare. Ne cõtraria aq̃sto pche uegião acierti uillãi aparechiare iluochi diloro culture p ciespugli et legnie acciese: ipo nol fa micha p lepiãte ma fassi p tpare ladupticata malitia dela terra: ipoche laterra diuiene freda et p la fredura diuẽta sterile: siche i cotal mõ riceue alcũ caldo: p loqle iſemi che si gictão inessa meglio sapigliono: et simigliãtemẽ

te laterra tropo hũida mischiata cõ ciener
ne cui pori lacq̃ nõ si ricene tira asse et acq
sta tpata secheza p laqle si fa piu aconcia a
fructificare. Aduq̃ p tucte le pdecte cose
e mãifesto che letãe sia una diqlle cose leqli
spetialmẽte mutão lapiãta di saluatica idi-
mestica: ipo che niũa altra cosa e la saluati
cheza della piãta: se nõ labõdãte cultiuamẽ
to di qlla: et ãcora il sapore del suo fructo
ilqle nõ e aluso delihoĩ coueneuole. & e de
cta dimestica q̃do p lo cultiuamento il suo
sapor si riduce adilectamẽto & utilita deli
hoi. & che qsto si facia p lo letãe. puano ql
le cose leqli neliaiali uegiamo adiuẽire: im
poche delliaiali idimestici son piu carnosi
p labõdãza del nutrimẽto: & son di molte
qlitadi & di diuersi colori p la diuersita del
nutrimẽto: & il sapor dela lor carne e altro
sapor che qlli de saluatichi aiali couiene a-
duq̃ ãcora che qsto, pportiõalmẽte nele piã
te aduegnia p il nutrimẽto che alloro simi
nistra secõdo che dice frate Alberto & pal
ladio racõta che il mõte delletãe dee haue
re il suo sugo abõdante dhũore: & p lo sia
to schifare sia riuolto dalla pte didrieto de
la corte ouer magiõe. & labõdãza delhũor
aletãe fara qsta utilita che se in esso hara al
cũa spia o semi dherbe si corrũpano. & e
da sape chel letãe deglíasini e il migliore &
maxiamẽte agliorti. Apsso qllo, dele peco
re & dele capre & degiomẽti: ma qllo del
porco e pessimo. & qllo della cienere e o-
ptio: ma qllo de colũbi e caldissimo: & qllo
delialtri ucieli assai e utile: saluo qlli deliu
celi de paduli: uñ scriue cassio secõdo che
Varro racõta che il colõbio e migliore et
apsso e qllo deglihoi: et il terzo qllo della
capra: dela pecora et dellasino. Quello del
cauallo nõ e buõ se nõ neprati: ancora ille
tame dũ ãno assai e utile et ñ gienera erba
et se piu e uechio fa miore utilita: ma apra
ti e utile il frescho letãe qto allabõdãza del
lherbe et il purgamẽto del mare seco acq̃
dolci si lauão et purgão et simischião cõ al
tre imũditie farãno lufficio delletãe. Scriue
ãcora uarro che apsso la uilla deono eẽre
due lochi oue illetãe si ricolgono ouer un
diuiso idue pti et qllo che nuouo nellũo si
dee lasciare ifino atãto che simaturi et lal-
tro uechio si dee mectere nel cãpo: ancora
qlloco o mõte o fossa che sia oue illetãe siri
coglie e migliore lecui costiere et sũmita
cõ rãi et frõdi sono difese dal sole: ipoche
non si conuiene che quello che la terra ri-
chiede si sughi il sole. Aduncq̃ iproueduti
cultiuatori, pcurano che lacqua discorra ĩ
quel loco per laquale maxiamẽte si ritiene
il sugo: ancora ne colli si dee mectere illeta
me piu spesso & nel campo piu rado allu
na sciema laqualcosa se obseruera fara no
cimẽto allherbe adultiue secõdo che scri-
ue palladio. ancora scriue Columella che
a uno iugiero bastano. xxiiii. carrete dile
tame ma nel piano ne bastano dicioto. Et
inostri uillani mectono piu chel doppio.
Ancora si debono disfare tanti montice-
gli quãti i qlli si possono disfare cioe span
dere & arare: acioche illetame non si risec-
chi & poi non facia utilita de alcuna: anco
ra si gicta illetame nel campo in ciaschuna
parte del uerno: ma se nel suo tempo non
si potra gictare innanzi che semini a mo-
do diseme: spazi per gli cãpi la poluere del
letame ouero lo sterco dela capra gicta cõ
mano mescola la terra con sarchiegli & sa
pi che non e utile alletaminare troppo in
uno tempo ma spesso & pocho per uol-
ta. ancora il campo acq̃doso richiede piu
letame chel seccho: Ma se nõ hara abõdã-
tia diletame questo optimamente entra in
luocho diletame cioe che ne luochi sabio
nosi sparghi il sabione et questo fa pro al
lebiade & rẽde bellissime uigne ipero che
illetame suole uitiare il sapore del uĩo oue
ro che si seminino ilupini ne cãpi lauora-

ti &nelle uigne del meſe dagoſto&poi da
prile &dimagio quãdo ſaranno peruenu
ti q̃ſi adebito creſcimẽto ſi mettã ſocto: Et
coſi iluoco diletãe ĩgraſſono leuignie et la
terra. Ma la graſſeza dura ĩ eſſe il piu due
ãni. Ma nelle pti ditoſchana gliexpti culti
uatori ſemĩano ilupini ĩtorno laſine dilu
glio el pricipio dagoſto nelle terre cultiua
te: o nelle ſtopie o geroſecie due uolte ara
te cioeĩtorno atre urbe nel iugiero & cuo
prono ilſeme collerpicie: poi del meſe do
ctobre colle zape ſetagliono & põgõline
ſolchi: Et coloro in q̃lloco ſemĩano il gra
no cuoprono. Et qui ricogliono molto bo
no & abõdeuol grão laſtate ſeguente: ma
imelaneſi ſemĩano lerauicie ouero rauici
uoli ſpeſſi & poi che ſonocreſciute le me
ctono ſocto poi che puenuta alcõpimẽto
dela ſua ſubſtãtia. & altri cõ ĩnafiamẽto ri
ducono ĩnabõdãza leterre leq̃li p loro ma
greza poco niẽte fructificão ĩ q̃ſto mõ cioe
che cauata la biada decãpi uimectono lacq̃
p ſolchi ordĩati: ma e meglio ſe lacq̃ e tor
bida dicorẽte laq̃le ĩduca terra noua ſopra
la facia del cãpo & riẽpiẽdo iſolchi uguali
ilcãpo maxiamẽte ſelcãpo e cretoſo: po ch̃
ſe fuſſi ſoluto baſta lachiara acq̃ & maxia
mẽte cotal bagnamẽto fa p laſtate q̃do laq̃
ſara ſtata ſocto irazi del caldo ſole: & ĩ que
ſto mõ ſingraſſa molto cotal cãpo. Ancho
dicono imelaneſi &tucti comũamẽte q̃ſto
obſeruão che doue eglio ſideono ſemĩare
ilupini che q̃llo loco haueuão ſemiati non
ſolamẽte eſſẽdo grãdi. ma ẽt dio ſe alloro
ſõ nati & molto la terra ĩgraſſono & dico
no piu che ſe alq̃ti di ſibagniono nellacq̃
ſiche mectĩo fori bõi giermugli & ſemĩo
ſi cõ mão: &ariſi laterra molto lãgraſſono
& q̃llo medeſimo dicono dogni cenere&
ĩpo ardono illetãe & cõ mão il ſemĩano et
riuolgono col ſeme dellĩo o di q̃lũq3 altro
ſeme: Et debeſi ãcora mectere illetãe ne cã
pi nelle uignie: & negliorti: & agliarbori
maxiamẽte dicalẽde diſettẽbre &p tucti
iſubſeguẽti meſi ĩfino al meſe di magio
uegniẽte: & nel tẽpo del forte fredo ſi po
ſpargere aeõciamẽte. Ancora neſeguenti
meſi del grã caldo ſi potra ſpargiere necã
pi. ſe q̃l di medeſimo ſicuopra colla terra
acio chene per uenti ſi ſecchi ne per ſole.
ancora ſi potra mectere nele uigne & egli
arbori ſe ſara molto maturo. Et e daſape
che dũ carro di paglia ſi fãno da q̃tro ĩfino
ĩ ſei carra diletãe: & ãco edaſape che una le
tamĩatura diletãe daĩali fa ĩtorno a ſei anni
la terra abõdãte. Ancora e daſape che ille
tãe ſãza aĩali ſipo far ĩq̃ſto mõ cioe ch̃ nela
ſtate ſigitta la palia o altri ſtrãi nele uie luto
ſe: & nelle corti ouer foſſati & ĩ q̃lũq3 foſſe
ſi ſiẽo & q̃do uiſara ſtato q̃ndici di & ſara
ſcalpiceiato &molle dalapiogia ſi rauna &
a uno mõte diletãe dopo alq̃ti di ſiriducie
&faſſi lato diſopra &cauo acioche laq̃ pio
uana riceua et quando coſi ſara per tucta
laſtate dimorato ſiſparge ne campi.

Dellacqua che ſi cõuienẽ & maturita del
letame & nutrimento dello piãte. ca. xiiii.

LAcq̃ del palude cõueniẽtemen
te matura illetãe ilq̃le e nutrimẽ
to d̃lle piãte & bagnia le piãte:
ma dacq̃ corrẽte di fiũe bagna
to nõ ſi matura bene nella piãta. Anchora
ſenebagnia p che p la ſua fredura cõſtrin
gie ipori del letãe ſiche non eſcie illui il cal
do ouerolũido naturale alla pte diſopra: ſi
milmẽte p q̃lla medeſima fredura cõſtrin
gne ipori delle radici & nõ lelaſcia aprire
atirar il nutrimẽto aloro & q̃llo che ĩtorno
alleradicie laua & mẽa uia. Et ipcio nellaq̃
che fortemẽte corrono poche o nulle piãte
uedẽo che naſchĩo: ĩpoche nella terreſtrita
delloco ſalua & ua fori & nõ rimãe altro ch̃
pietra dura & freda nellaq̃le la piãta nõ po
naſciere: ne eſſere nutrita. Ma laq̃ ſtãte rice
ue ĩ ſe il fermo razo del ſole & ſi riſcalda
& cõ q̃llo caldo aiuta amaturare lo letame

allaprire dele radici et pululatiõe de semi & maxiamẽte lacq̃ laq̃le da nugoli discẽde ipioue & ĩ rugiada sopra la terra po che q̃sta cotale acq̃ e calda & uaporabile. Et ipcioq̃lla cõueniẽtissimamẽte si fa palude al lato allo letame: perche matura p lo caldo cõe decto hauẽo & pla uaporalitade pmis chia cõ soctile mescolamẽto & donali alle greza & mouimẽto de liq̃li si possa leuar su i uene & pti orgãiche delle piãti ma se lacq̃ dellago ouero dellefõti agiugnie nel loco dapaludi cõuiene che stia sotto il razo del sole pria che sigitti sopra illetãe & cõ la terra fortemẽte si mescoli & si muoua ĩtal mãiera che p lo mouimento facia schiuma & diuẽti uaporabile p la decta cagiõe. Et lacq̃ dele neui & delle gragniuole se non sta ferma lũgamẽte anzi ch scorra alle piã te pla sua fredura molto mouimento fa lo ro: poche i essa e fredura che le radici mor tifica & che congiela lhũido delletãe & q̃sto nocimẽto nõ agieuolmẽte sitoglie uia. Il segnio della q̃lcosa e che leneuose terre poca gramignia ouero herba pducono & q̃lla che mẽano nõ e matura. Et aduegnia che alcũa uolta lacq̃ si riscaldi pel sole iptãto ñ si toglie il nocimẽto che fece colla pria fredeza pche fu cosa mortificatiua. Et q̃sto uedẽo ne cãpi & nelle terre grãdinate: i poche poi ĩfra tre ãni apena siriducõ al cul tiuamẽto: ma lacq̃ piouana aduegnia ch sia freda iptãto nõ ha excellẽtia di fredo & ha caldeza & uaporabilitade della nuuola da laq̃le discẽde. Et larugiada e calda & hũida & dolcie: laq̃le agieuolmẽte si muoue al le piãte ouero ale loro mẽbra. Tucta uolta la palude diche le decto nõ sia sita tropo ps so alle piãte: pcio che la piãta tropo bagnia ta simpedisce da cõueneuole fructo pdu ciere. ma q̃lla che mezanamẽte si bagnia et allignia et uiene: p la q̃lcosa si tiene illetame ĩcorte cioe i mõte cõueniẽtemẽte nella piu alta pte dllorto ouero dl cãpo acio chelsuo nutrimẽto et u'rtu discẽdẽte cõ la pioua al le radici delle piãte puẽga oue p caldo del la terra fũa ĩ radici darbori et daltre piãte Et il suo hũore e sugato dal naturale caldo dlle radici: et q̃sto e la cagiõe pche laq̃ pure magre et che corono cõ ipeto fano le ter re che bagniono sterili: ma q̃lle delaghi d paludi lefãno grasse tem aximamẽte q̃do crescono p grã pioue pla q̃lcosa escono dl lecto loro et entrão ne cãpi: si cõe i l nilo el q̃le crescie p le pioue che socto le q̃noctiale discendono: leq̃li sono calde et hũide: et ĩpercio optiamẽte bagniouo iseminati di q̃gli degypto: ma laltra acq̃ e graue et anzi discẽde dalle pti delletãe delle radici delle piãte che in esse uapori. Et ipcio nõ e ĩtãto cõueneuole nelaghi neq̃li e stata lacqua che ha riceuuto medicamẽto p lo cõtinuo razo dl sole: et ipo lherbe che ĩfracidon nel suo fõdo si cõuertono q̃si ĩnatura diletame pla q̃lcosa ãcora tolto il caldo loto del tõdo de laghi de paludi fa il cãpo abõdeuole et grasso et ha ĩ esso effecto et opatiõe dile me: uñ al tucto e cõueñiẽtissimo nutrimẽto dele piãte illetãe cioe Illetãe nella palude o uer padule putrefacta cõ tẽpata hũiditade et mischiato di cõueniẽte sterco. Ma lacq̃ salsa e da schifare sopra tucto che letãe nõ mischoli o cõ le piãte ipo che q̃lla e desecatiua et adustiua et al postucto cõtraria al pu lulare et mecter dele piãte et aduegna che greza dal sale sia fracta nel hũido aq̃o iptã to col caldo del sole si cõuerte ia greza et amaritudie et cotale nutrimẽto al postucto le piãte schifão et simigliãtemẽte ha ĩse u nal tra potẽtiõale secheza p lariarsa terrestrita del sale. et p q̃sto cõtrae ipori dle piãte & tucta hedisecа illetãe ĩtali mãiera chel suo hũido nõ po soffocar & uscire fuori nel ci bamẽto dle piãte & ãcora lacq̃ de metalli le q̃le scorrio p leminere oche p le uene & uie de metalli lũgamẽte discorrono nõ so no cõueneuoli poche p la natura del meta

lo piu tosto rodono che bagnio le pti dētro del rāe& dle piāte adūq; lacq̄ che matu i ildet ie & lacq̄ de paludi & racolta delle pioue & dle rugiade et si qlle ñ po hauer si toglia lacq̄ del lago lūgamēte socto il sole scal lata et se ācora qlla nō e parochiata sisi prēda lacq̄ delle fōtane ouer defiūi cauata fortemēte mischiata et soctol sole scaldata

Della utilita dellauoratori et cauatori. xv.

Arare el cauare gieneralmēte fanno q̄tro utilita deliq̄li luna e primamēte dela tera la secūda e il suo regimēto la terza e il mischiamento de cāpi isieme la q̄rta e il suo cōpimēto et ācora il suo purgamēto delle spie & dellerbe iper cio chaltrimēti nō fructificarebe il buō seme acōciamte:et adūq; pria di necessita daprire la terra et ipoche altrimēte ne riceue i seme che uisigictāo ne q̄gli che ha i se sufficiētemēte māda fori:et ipo cōuiene che sapra la terra i ogni mutamēto di piante q̄do in saluaticheza in dimestscheza si mutāno p che la saldeza della corteccia disopra facta p lopeso dela tra medesima e p loschi alpiciamēto deglihoi et dele bestie et p la p cossa dele uētose pioue et discorrimēto qlla ipedisce o che nō riceue inse difuori o ch dele sue pti dētro alcūa cosa māda fori dō de la piāta fictaiesta giermuli o si muta duna dispositiōe in altra p laqlcosa conuiene ch la tera si rōpa o cola uāga colaratro simigliātemēte sella nō sara aguagliata nō mutera bē la piāta ma forsa ināzi corrōpa una i lei le cōtrarie dispositiōi. Cōciosiacosa ch qllo che nela pte disopra dela terra plo suo peso & scorrimēto dhūore uada dētro nel īteriora dela terra & la terra dētro a due o tre diedi piu grassa che dallato disopra & ipo si cōuiene qlla disocto leuar suso & ql lo disopra mādar disotto p larar & p lo cauare acio agualiata la sua uirtu i altra uirtu de unita muoua la radice dele piāte & le facia abōdare ācora il bñficio de razi del sole tocala corteccia disopra. Ma cōciosiacosa che niēte ritēga diuiē uana & p lo ritornamēto si cōserua neli pti disocto dela terra. & q̄sto si fa uguale q̄do qllo di socto si pone disopra & ecōuerso. Et molti altri agguagliamēti della uirtu della terra si fāno p lo cauar dela terra & p lo arare. Ancora di necessita il mescolamēto ipoche da ciascadūa pte nō son mescolate nō sara pprio loco dela lor generatiōe sia mescolato & nō si po far micha quel cāpo sia ugualmēte & hūido & ugualmēte seco & ugualmēte fredo & ugualmēte caldo si nō si fa p lo cauar il rōpimēto e necessaria p la sua subtilitade ipoche se nō si rōpe nō si soctigliera nō sara cōueneuole cibo & materia dele piāte p laqlcosa comāda il maestro dela griculturа palladio che nel tpo dela terra e lotosa ñ li deba arare. ipoche allora nō si riducie a posar ne il tēpo del tropo seco e cōueneuole alaborar ipoche le grā zolle nō si diuidono nel tēpo nelqle ū poco la terra e bagniata & nō ha tāto dhūore che le sue pti i se si tegnio ipoche allora ppriamēte si rōpe & sassoctiglia & acōcia & adacta a semi & alle piāte p le iducte ragiōi p q̄sta cagiōe gli huoi amaestrati expti nella gricultura comādono chel crudo cāpo sia tre o q̄ttro uolte arato & dicono che ciascūa delle tre o dele q̄tro arature pportiōalmēte dia a fructi la q̄tita del suo nūero acioche la secōda aratura agiūga laltra pte de fructi:& la terza la terza:la q̄rta laq̄rta. & nō uae piu oltre ipoche basta pche q̄tro arature e assoctigliata la terra:& apechiata a cibo p q̄sta cagiōe comādono gliexpti i agricultura che le grādi zolle si rūpino cō grā martella:pche altrimēti si cōe decto haueo nō e cōueneuole a la generatiō dele piāte. Ma qllo che dicono dele q̄tro o tre arature si uaria secōdo la q̄lita del cāpo che si lauora. ipo chel campo forte & tēace & strecto & di maluagie herbe ripieno:non si lauora adamēdamēto &

sotigliaméto se non p qtro arature basta o
uer due o tre i tucto l piu p laqlcosa ácora
comáda palladio che la terra si cósideri:im
peroche se la fatica auāza lutilita del fructo e
abādonarla. Ma il fructo auāza il merito
dela fatica dice che da soprastar al suo cul
tiuaméto:ācora son cāpi iqli nō arādo ma
cauādo si téperano:& qsti son qlli lagrasse
za deqli e nel fondo oue il uomere dellara
tro nō po agiugnere:uñ a qsti cotali si con
uiene dar & agiugnere lauāga pche piu p
fondaméte solca la terra coluomere della-
ratro:ipoche p li usllāi se trouato & cogno
sciuto che lhũore della pioua mēa giu con
seco lagrasseza dela facia disopra della ter
ra ifino a dieci piedi quādo nel pfūdo di
scēde.& ācora si cōe uegiamo gliaīali che
dimorāo i acq gliquali socto la terra pfon
damēte si generāo nelaghi suteranei sono
uenéosi: iperoche nō hāno niēte dilucie &
perche son nutriti di spessi uapori cosi an
cora ql grasso che nel pfundo dela terra e
nascono nō e cōueneuole &e grasso & fre
do.& alcūa uolta nō e leuato alla pte diso
pra & dalla lucie del sole pchosso & socti
gliato et dissoluto et diuēti si spirituale per
laqualcosa agiūgnere alle radici et a semi
possa con spirito uaporabile et adactarsi
agliusi delauoratori. Ma nō ogni campo
si caua et ara. et percio qdo gliātichi huoī
degypto prieraméte distinsono il cāpo co
misure di geometrie dissono che qtro ge-
neratiōi erāo ne cāpi neqli le piante p culti
uaméto si dimesticāo cioe il satiuo.i.acon
cio a seme:il cōsito cioe inarborato:il cōpa
scuo et il nouale:ma da qsti qtro solamēte
lidue cultiuorono cioe il satiuo et il nouale
et chiamauāo il satiuo ql che semiaua cōti
nuamēte ciascuno āno o piu uolte in uno
medesimo āno.et il nouale apellauono ql
lo che di due āni o di treo di qtro o de ci
que o forse de septe āni lāo siriposa et qsti
cotali cāpi comādāo ch si cauassino et ara

sino p le cagiōi leqli dicco:ma il cōpascuo
el consito comādo che non si cauassino et
chiamauano quello compasco ilquale p-
duceua prato impastura deglianimali et il
consito chiamauano quello chera inarbo-
rato darbori di saluteuoli fructi allusu del
lhuomo.et iniuna maniera cauauano il cō
pascuo campo ne il consito ancora: se nō
forse unpoco intorno leradici et non mica
i ogni loco del cui cultiuamēto per innāzi
diremo la ragiōe:ma qui basta dire che il
satiuo et nouale campo sono da cauare et
da arare peroche in altro modo isemi non
bene sapigliano i loro pla segnate cagiōi.

Dela coltura del campo lauoratiuo. xvi.

IL cāpo satiuo et il nouale si di-
uersificāo nel cultiuare et nello
arare ipoche il satiuo ha grāde
et abōdeuole uirtude di fructi
ficar i tāto che se cōtiuamēte nō e macera-
to nel pto abōdera i bructura di piante di
uerse ilqle poi sāza grā fatica ñ si potra cor-
regiere. O forse abōdera in hūore i tal ma
niera che esso humore tropo abondante
anegghera la uirtu desemi:et se sara abūdā-
te ital modo che labondanza delladulteri-
ne piāte si tema:si semini continuamente
ognianno:o forse piu uolte nellāno.ipero
che cotale campo e caldo et humido et dis
posto a caldo sole:ilquale discendente dal
lequinotiale mecte il calore nela terra suf
ficientemente apululatione desemi: ipero
che il calore del sole mescola isieme le cose
disocto con quelle disopra a generatione
di quelle cose che nela terra nascono et im
pero quādo il calor del sole lieua i alto lhu
more disocto della terra nela facia diso-
pra nel campo diuenta continuamente il
campo caldo et humido et e quello cāpo
sempre di ponderosa terra et di bona mix
tura et dagieuole cultiuamēto et con poca
fattiga tēde grande abōdanza di fructi et
qllo propriamente si chiama campo sati-

uo ma q̃do uicẽdo il calor d̃l sole hũido leuato su d̃l ꝓfũdo nõ mescola iseme il cãpo ma mollificão et poi si cõsuma. Et q̃n il sole discecha et cõsũma molto ouero dellũor che lieua i alto diuẽta allora il cãpo poluero so et sabionoso et salso et pessimo ilq̃le nõ riceue bõta p cultiuamẽto anzi siriducie p secheza i solitudine dhereõ oue niũa piãta po riceuer mutamẽto a bono uso. Et ãcora se sara tãta la debilita d̃l sole che d̃l ꝓfõdo d̃la terra nõ siposſa niẽte leuar ala sua cortecia: ãzi ɔtiuamẽte si ɔstiriga el cãpo p la frigidita mortificãte d̃loco q̃tũq; il decto cãpo sicultiue ñ tẽde il fructo d̃le piãte saluatiche ipoch li arbori d̃le selue i molto grã ꝓfũdo dirizão le radice doe e el caldo sumãte pel lo cõstrigimẽto d̃la crosta d̃la terra ne puo a tãta ꝓfũdita agiũgere el semiar ne larare. Et ipcio cotali cãpi nõ si chiamo ne arabili ne satiui poche tute q̃ste cose leq̃li nascono nela facia disopra della terra: nascon de uapore che giũgẽo nel ꝓfũdo disocto alla facia della terra. Adũq; il satiuo cãpo e octimo elq̃le tocãte & giõgẽte col uapore disopra e caldo & hũido & ala facia ouero cortecia molle ouero morbida & porosa & el q̃le e agieuolmẽte acultiuare & abõdeuole ne semi che i lui si gittão & q̃sto e damãgiare p similitudie del caldo debagni: ipcio che se alcũi i q̃sto nõ tempato caldo che si muoui lhũido ma chei ñ cõsũi: usera il naturale hũido mischiato collũido cibale per lo suo corpo sispãdera & distẽdera le sue carni & igrasseralle: ma se usera distẽperato caldo expirera fori lo suo hũido & distrugerasi & diuerra magro il corpo per la q̃lcosa dixe palladio maxiamẽte eẽr da elegiere il cãpo harso & raro rarificato p lo caldo ñ sia dissoluto & singrassato di molto spiritual hũido alla cortecia & tracto & riuolto. Dice ãcora che secõdo a q̃sto e il cãpo grasso & spesso ipcioche se spesso si po soctigliare & disecare p larare & allora diuẽta cõueneuole al grasso & allo spesso & aduegnia che cõ fatica si lauori nõd mẽo rispõdera secõdo la uolũta de sũo negligẽti lauoratori. Et cõciosia cosa che q̃ste due dispositiõi si trouão piu tosto nel cãpo cultiuato cioe grasso & raro mezanamẽte si cõfa piu uignie ipercio chelle uiti sono dilegnia rado & nõ posson cosi del cãpo spesso figure: ãcora le uignie hãno bisognio di molto caldo: p laq̃l cagiõe ale uiti non e cõueneuole la terra spessa laq̃le ipedíscie & ñ lascia giũgere ale radicie alcalor & humor ma il grasso & lo spesso e piu cõueneuole alle biade leq̃le ricchiegono il terrẽo sodo & il cibo p la secheza & dureza del grano ma il tropo magri & malãcõici terrẽi p la secheza nõ sono alle biade cõueneuoli. Ma ãcora alle uignie ipcio che hãno humidita ricalcata & cõstricta nella loro ꝓxima na ꝓfũdita: Et a q̃sta hũidita poco spira & escie fori nõ forse dal ꝓfũdo ala gieneratiõ ne deli arbori & afructi di tali arbori o sõ nessũi p la fredura o sono scõueneuoli & nõ maturi. Et ipcio le piãte nõ sidimesticão i cotal terra. Ma q̃lla che p tropo caldo e secca sopra tucte laltre epegiore: ipcio che e abãdõata & apriuata nel ꝓfũdo & nela cortecia i nellũido. Et ipcio questa cotal terra si chiama hermo: ipcio che essa e tornata i solitudie & nõ ꝓducie cosa alcũa p lo ardore ouero arsura & salsugie del sabiõe se ñ forse herbe molte miute & seche generate p alcũo poro diuapore dalcũo tẽperato tẽpo plaq̃lcosa lo prio agricultore Palladio dice che q̃la e la pegior gieneratiõe da terra laquale e insiememẽte seccha & spessa & magra & fredda per la expiratione ouero usamento del caldo.

Del medicamento del campo accioche sia da lauorare. cap. xvii.

E Glie cosa manifesta che sono alchũi campi inse sterili & ifructuosi p fredeza o per humore

iqli nel prio cultiuameto si medicão & in loro poi optie piãte crescono & allignano & maxiamente biade. Incotali terre sidee mectere nella freda terra largila cauata:ipoche p largilla la terra freda riceue abõdanza ipoche largilla e calda e secchа:& ha pprieta masculia. Ma la terra e freda & humida:impercio chel freddo inducie lhumido & quando il caldo secchо simischia allhumido & al fredo si fa un temperamẽto & allora qlla terra tanto dura abõdeuole quãto sta che per allegamento di piogia non senescoli fori largilla:& allora le piante uengono a merito. Et muta la proprietade delle saluatiche pprietadi nelle dimestiche qualitadi:cosi nella qtita de fructi come nella qualita. Et se la terra e seca & amara giamai non riceue medicamento:impercioche cio che incotal terra si puo mectere si conuerte in arsura:& in salsuggine & secheza:perlaqlcosa nelle fauole de poeti sinarra che la terra grido a gioue lamentandosi dello incendio di Fetonte:& nõ del stillicidio di saturno:sapiẽdo che lamalitia laqle aduiene p lo fredo si puo temperare ma nõ larsura chaduiene p la secheza della salsugine. Et similiãtemente se la terra e poco abõdeuole p humore alcun temperamẽto riceue impcio che si caua con fossati per trauerso aquali prima sciende il superchio humore & poi scola & ua fori del cãpo & allora riceue tẽperamẽto:perlaqualcosa tucte le fosse de campi farai deriuare & discendere a una fossa magiore & piu china ouer bassa per liaramenti atrauerso facti & fosse: Acioche p la piu chinata & bassa il cãpo si mũdifichi dal superchio humore: p ql mõ p loquale etiamdio si limutamenti & iuotamenti curano icorpi de gliaiali dallhũore solamente:& non dalla qualita infermati. Perche si come questa e doppia cagione dinfermita nel corpo dellanimale cioe o per qualita o per humore isfe ma:cosi e cotãdio e nel campo. Et impercio quãdo la terra e sterile solamẽte perchel freddo uincie studi illu llano dispargierui largilla laqual muta et altera tal terra:ma se per lhomore aduiene la sua sterilita ouer poca abondãza studi diridurla alcultiuamento cõ quelle cose che lauorano per lomodo delle fosse decte disopra:ma lateri a cñ gia cosi abãdonata et priuata et arsa e terra dispata sãza speranza:tucto si come il corpo dellanimale morto e ingenerato. Adũque p questo modo il satiuo cãpo e aitato al dimesticamento delle piãte et maximamente nel coltiuameuto delle biade pche delle uigne si dira di drieto quãdo del campo consito tracteremo. Et impercio icotali non optimi cãpi iquali hãno mestiero dimolto & cõtinuo medicamento diligentemente sono da obseruare li tẽpi del cultiuamẽto et del seminare:nelle terre fredde si cõuiene seminare primaticcio nel primo tẽpo del lautunno. Acioche la pianta habia riceuuto alcuna forteza:impercio che se troppo debole puerra alla fredura del uerno mortificherassi nel giaciare & non fructificherа. Et questo maximente e in quello campo elquale etiamdio e seco col fredo. Et impercio se allora non sara per tẽpo cioe primitiuamente seminata nõ hara forza contra il uerno la magra & tenera pianta. Ma nel caldo tempo si dee idugiare & cosi nel grasso la sementa quãto si puo inanzi il fredo del uerno: impercio che se intal cãpo inanzi cioe primitiuamẽte si semiera abõdera cotal semente in herba Et quando il substãtiale hũido hara posto nelherba nõ hara nel tẽpo dela priauera onde producа isemi serotini:impoche la sua sementa non riceue nel fredo del uerno alcuno nocimento:Pero chel seme e messo in cãpo

caldo et grasso et in cotal maniera po ricevere lesione dal fredo del uerno. Et allora sopravegniente il caldo della primavera formera dise molti semi & pducera fructi i grandissima abondanza. Et simigliantemēte e da cōsiderare ne molti fredi & hūi di lochi cioe cāpi egli son posti intorno a marine & molte paludi: īperoche questi cotali nō si cōuengono seminare nellautūno: īperoche tropo si bagniano di fredo humore & la farina de semi si dilaua & perisce siche nella priauera diuētono uani & non fructificāo. Ma seminati nella primauera hāno molto hūido abondante & uaporoso. Cosi p lo terreno & natura del cāpo: cōe etiādio p li lochi dapresso. Et qn do il calore del sole sara cresciuto tosto crescono & fructificano: & il segnio dicio e che noi uegiamo fructificare optimamēte cotali campi nella secheza de tēpi laquale impediscie glialtri campi: impercio che la secheza del tēpo coniūcta al troppo hūore del cāpo gienera tēperamēto & rēde abōdanza li fructi per laqualcosa ācore diciamo che cotali cāpi diuentano abondanti p seminarui faue ouer lino se alchunauolta non fusseno abondeuoli ouero sterili īpcioche cotali cose diuelte dalle radici temperano la sua superflua humidita per laql cosa lostudio del cultiuamento sia ītorno a cosi facti campi acioche per racolti & alzati argini impediscono labondeuole ritornamento dellacque acioche non copra la cortecia della terra & per li fossati nelle stremita & termini de cāpi aperti mectēo fori & si scolino quella humidita che gia uisia discorsa o per pioua uenuta. Ma la terra laquale e diuenuta diserta & sterile per lunga arsura & secheza in nessun modo secondo che e decto curare si po impoche la sua radeza non ritiene lhumido de el pioue & la secheza consuma lerami che uisimecte & la inata marltudine impediscie & disturba il nudamento de semi o delle piāte & spesse uolte trouiāmo sopra cosa facta salsugine una certa cortecia laq le per allagamento di mare ui fu posta & menata o che forse qui longa putrefactione dherbe e gienerata: impercio che ifiumi che corrono in mare tirano chon loro moltitudine di terra laquale radano & lieuano delle buōe terre lequali quādo sara gioncto al mare p innūdatione e gictata sopra la salsugine della riua & mētre che questo aduiene continuamente per lōgo tēpo cotale cortecia di terra e abōdeuole ī che fructi che non fichano: nel pfondo le loro radici. Ma le piante che ficano le loro radici in profondo gia nutrire & impcio cotal terreno mena molta abondanza di biade ma in esso o nessuno arbore nascie: se alcuni uinascono molte picholi sono. Et el segnio di questo e che noni ueggiamo che i mari iquali due uolte el di naturale spandono fori & ritirano mentro: allato alleriue hauere cosi facti campi: ma i mari che stanno fermi allato a suo liti sono sterili.

Della cultura del cāpo montuoso & uallicoso. cap. xviii.

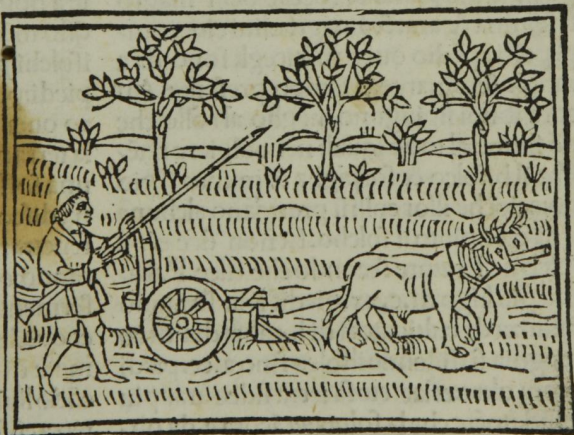
I Campi iquali sono nele pendici de monti situati spesse fiate sostengono secheza & magreza īpercio le ualle sono grassisime & le pendice de monti sono aride p laqualcosa le piante non si dimestichano bene in essi per cultiuamento & ancora p ch cotali lochi comādono cultiuatori che si solchino per trauerso acioche ne solchi stia la ritenuta grasseza laqle discorrera cō la ruina se il solcho discendera dirīcto p laqualcosa si fanno āchora ritinitoi ouero ciesali per trauerso dinanzi al campo acio che la terra non scogli giu poi che sara arata ma certi compiu soctil ingegnio se-

minano questa cotal terra nõ arata ma dura & poi che seminata la terra larinbocão sopra isemi o con laratro o chon la zappa o con altro strumento & nõ larano se nõ una fiata & non tirano inessa le graue zolle impercio che spesso con laratro si rompessi & tritassi andarebe tucta uia & scorrerebe tucta alla ualle con la pioua laquale discende con impeto dellasciesa ouero pendi o del monte & perirebe quel che seminato adunque in cotal campo debe essere il seme soctile et non bono si per difecto del cultiuamento et si per la impossibilita diritinere la grasseza et lhumore per liquali isemi nascono et mecteno: et impcio ancora illetame non si pone in monti socto terra ma disopra si pone acioche la terra amossa nele parte dentro per lhumore et impero non discenda nella ualle ne si spargie ancora illetame ugualmẽte nellato del monte per tucto ma piu adalto si spargie piu delletame et secondo che egli ua opera piu senemette meno: impercio che le parti disocto per lo discendimento degli homini diuengono grasso: ma qlle disopra si lipriuano della grasseza per allagamento ma quelle cose desopra si pon piu letame oue et piu delhumore si dilaua. & men nel locho alqle piu deletame p alligame di pinca si traporta si fa una certa aghuaglianza di tẽperamento ma piu conueneuoli fructi sono quegli de monti che quelli dele ualli imperoche la uerberatione del sole e magiore al monte et lhumore temperata obedisce piu tosto alla digestione et essi lochi del monte son uaporosi elquale uapore aiuta el maturante caldo. Adunque per queste cose e da considerare che qualunque piante hãno ifructi odoriferi et caldi et sechi queste cotali piu e conueneuole di piantare et seminare ne monti per la secheza et caldeza dello gho. Ma qualunque piante hanno ifructi sodi & humidi e piu conueneuole dipor le col seme nelle ualli che nemonti per laql cosa iuini & le cose odorifere sono migliori nemonti. Et nelluniuersita et generatione delle biade lauena meglio crescie et fructifica chel grano o lesegale. Ma il grano lorzo et la segale melio nascono et fructificano nelle ualli et per la sodeza dello ro granegli. Et e dasape che nel campo de la ualle e dinecessita che si facia un grã fossato nel mezo della ualle. Et molti altri picoli cha esso distendono per liquali limpeto della acqua escha et corra fuori. Accio che icorrenti che uengono del monte nõ cuoprio et submerghio isemi che son nel la uallr gictati. Siche cultiuato il campo i cotal mãiera mecte nesemi et nelle radici dimesticho nutrimẽto et po allora lapianta diuẽta dimesticha quãdo sitempera ilsatiuo campo secondamente ehe decto. Et ipercio conciosiacosa che essa terra sia uẽtre et madre delle uegetabili cose si cõuie ne che essi semi riducti acultiuamẽte mutino secõdo il campo le loro dispositiõi: impercioche digiestiscie il cibo et fallo collerico flẽmatico o sanguigno et poi p le dispositioni del cibo simuta il corpo et la substantia delle piante: impercio che si come pellarte del medico il uentre acquista laudabili dispositiõi et allora cõuerte il cibo el corpo a laudabili dispotiõi p cultiuamẽto: ilqle laudabilmẽte disposto. Ancora le piante acquistono dispositiõi laudabili. et ancora una medesima operatiõe e intral parto et le matricie et itral cãpo et la piãta impercio che benche losperma maschuli no sia opatore: ilqle si cõe artefice muoue et forma il parto in molte cose sequita la dispositione della madre et dela matricie ma ne campi et nelle piãte qsto e piu che nela matricie et nel parto impercio che ne

le piante propriamente non e il maschio & la femina:ma queste uirtudi sono per mischiate in quel medesimo:perlaqualcosa la disposition della terra e tucta quella laquale muta lapianta o alla dispositione dimestica o alla saluatica.

Della cultura del cápo nouale.cap. xviiii.

IL campo che degliantichi saui si chiama nouale e di due maniere. Luno e quello primamẽte ridocto al coltiuamento. Et laltro e quello alquale bisognio direddire a suo cultiuamento interpostiui certi riposi:si come quel campo ilquale seminato due anni riposa nel terzo ouero nel quarto ouero nel quinto:o nel sexto o nel septimo:impercio che infino a questo solamẽte hauemo trouato che diuersificano iriposi de campi. Et il nouale ilquale seminato uno anno siuuol riposare piu o due o tre o piu siche forse si uuole riposare.x.anni per lo certo e reo & non rispõde al cultiuamento & a uolonta della fatica del cultiuatore. Ma lo studio che sa nel campo delle cose nouali lequali or son ridocte al cultiuamento e lo stirpamẽto de saluatichi sterpi:le radici dequali se non si stirpano tucte sugano lhumore del campo & non lascia no esser nutriti e semi ne debitamente uiuere & appigliare:per laqualcosa ancora si comanda chel campo non si semini di diuersi semi acioche luno nõ riarda ouer diséchi laltro attrahendo el nutrimento & extirpati quegli si semina il campo. Et ꝓpriamente per cagione della non cauata & tracta uirtude della terra laquale cõtrasse & acquisto per lunga putrefactione in essa didiuerse herbe & sterpi e abondante lungamente & sanza letame ouero con poco letame:& dopo questo conuien che gli sidia illetame segli ne dee stare abõdeuole:& se non e grassissimo gli conuien fare alcuna interpositione spetialmente le seminate piante con la substantia dellherba o della paglia o colle radici si diuellino impercio che tracta la grasseza & la uirtu del campo e dinecessita chel nudo cãpo sopponga alsole. Il terzo ol quarto anno ꝑ lo calore & lume delquale riceua uirtu di germinare:si come gli hebe nela prima sementa:impercio che lospirito uiuifico del la pianta quando satrahe per li semi & ꝑ le piante la terra rimane abandonata dallhumore & spirito uiuifico. Et riposs ata per determinato tempo siriuocha & riducie acampo dacapo:si come la uirtu della conceptione siriuoca & riducie col uentre per riposo intralun parto & laltro. Onde e dasapere che alchun campo ritorna piu tosto che laltro secondo chel campo si troua piu & meno abondeuole & caldo & humido graso & poroso:questo dimonstra el suo nõe medesimo: Impercio che campo che sapella nouale e quello elqual ritorna alla principal uirtu rinouato per riposo. Onde lopere di tucti e philosophici testimoniano queste cose:impercio che ql le cose lequali si fanno con faticha & con tucta uirtude & sforzo se non prendono ristoro di riposo che uisinterponga se dissoluono & corrompono. Adunque qualunque campi continuare le semente fructificano continuamente riceuono rinouamento dal celo & dal humore deloro prĩcipii:daquali ristorati sempre possino pullulare & mettere & percio cõtinuamẽte si seminano. Ma qualũque campo nõ solamẽte e di continuo humore bagniato ma etiamdio e coperto di quello ꝑ la magiore parte dellanno:cioe nel uerno & nella primauera quando isemi deono pullulare & inellautumno quando e daffare la sementa o eglie coperto & di tropo hũore fredo e grasso bagniato. Questo cotal cã-

po daglihuomini degipto iqli priemeramēte distinsono icāpi e chiamato subuiene o uero cienulēto & ql cotal ne e nouale ne e satiuo: ipo che nella state qdo sisecchana nela parte disuori cioe nella corteccia sifē de illoto che e disopra digrā fēditure: p lac q freda & grossa che laueua coperto nella parte disopra delsuo loto: & questo impedisce il pululare delle buone piante. Et se alchune ancora ne naschono intal campo rimangono saluatiche. Impero che diuenghono amare isapore p la grasseza & fred deza & crudita dellhumore. Et ācora sarā no priuate diseme & difructi p lodifecto delsoctile humido dal qle sicagionano iseme & ifructi. Et anche per chel tempo dela state nō acto apululamento defructi ma a maturamēto & secchamento: & impercio di qsto cotal campo dicono gliagricultori che e dabandonarlo: impero che in esso nessūa piāta sipuo mutare disaluaticha acō ueneuoli ppietadi apiāte dimestiche: ācora dixono gliantichi cultiuatori che e unal tro cāpo cħ sichiama uligioso del ql ragionādo dixono che nō si poteua ridurre ad cultiuamento. Et questa e la lugine secchala quale continuamente tien seccheza & e secchita poluerosa: & qsto e qllo elqle a natura deremo idest didiserto Et ipcio conciosia cosa che nō habbia leparti sode & cōtinue nella corteccia nō radicherae i esso ne fiorira o uero fructi fichera alcuna perfecta pianta: i pero che la piāta richiede luogo di salda & soda continuita nelquale si radicchi & fiorischa & meni fructo ipcio che nella uliginosa tucta la parte disopra e poro & quelche e nelfondo de sotil humor euapore fuori & nō siritiene alcuna cosa nella parte disopra la qle si riuolga idrieto & stia ferma: & la piāta perfectamētc sifermi di qlla: & ipcio pche tal cāpo nō riceue lapiāta ñ sipuo a qste cose dirizare p aramēti & fosse. Accio che i esso sifaccia alcuno dimestichamēto dipiāte. Et ipcio sigiudichi desser dabādoare & ridurlo ipiscie & laghi. Et le cose lequali sono decte della terra cioe dinanzi della terra uliginosa suono parole di frate Alberto. Ma altri dicono che la terra uliginosa e quella nella quale sempre ha humiditade la quale non si po rimouere dicendo che lauligine e humore elnaturale dela terra che mai da quella nō si parti si come accidente inseparabile & da nō potersene rimuouere & in qsta opinione par che sia Palladio elqule dice chogni grano nella uliginosa terra doppo letre seminature simuta in generatione di segale impercio che cottale transmutatione per superchio dhumidita ināzi che per superchio disecchita prociede. & in molti altri luoghi sete quello medesimo Palladio. Et con lui si concorda Varro & isidero & ql medesimo Alberto de proprietatibus rerum nellibro. xiiii. de agro: & altri molti iquali di questa meteria tractorono.

Del tempo & modo darare & distirpare le male herbe. cap. xx.

I Campi grassi & sechi ne lochi aridi del mese di giennaio & di febraio si posson rompere & arare. Ma ne lochi temperati & humidi del mese di marzo & daprile cioe quando la superflua humidita e consumpta & la terra e gia peruenuta adgualianza intra lhumidita & la secheza di ql medesimo mese daprile & di magio igrassi campi iquali lungamente tengono lacq & ancora sifendono quando haráno meste tucte lherbe & iloro semi non siano ancora fermati & per maturita indurati. Et isechi dequali primieramente dicemo si possono la seconda uolta arare del mese digiugno & diluglio: la secóda uolta sarano icampi humidi iquali dicemo che del mese dimarzo o daprile ouero di magio si doueuano rompere ouero fendere del mese dagosto gliumidi campi sarino la secóda uolta: ma isechi la terza uolta: Del mese di septébre sarera laterza uolta il grasso cápo: & qllo elqle hara p uso di tenere lhumore aduegna che nellumido anno si possa inanzi terzare. Et in questo tempo el cápo humido piano & soctile ouer magro si semina & ara. & imagri oliui cioe campi posti apédio ouer móticegli sono da arare & seminare nel tempo presente. Ancora ibuoi sigiúgono meglio al collo che nó fanno al capo iquali nel uolgiere retégha il bifolco & sospigha & muoua il giogo: acioche illor colli si prendano alchuna lena compiuto il solcho. Et non dee eér il solco nell'rature secondo che dice Palladio piu lúgo di.c.xx.piedi. Ma secondo lusanza de cultiuatori di lombardia di romagnia si distende il solco fino a.cc.piedi et piu oltre: et laeretosa terra sidee arar piu pfúdaméte che la soluta: et ácora e da obseruare et guardare che intra solchi non si lasci terra che nó sie mossa et lauorata: po che le zolle tucte si deono có lido labri cio ferri có due péne ouer marteg i o zape dissipare et rópere. et cognoscerai í qsto modo sia mossa tucta laterra: se atrauerso per gli solchi mecterai una perticha: laqlchosa facta spesseuolte sommouera ibisolchi da qsta nigligétia. Ancora e da préndere guardia che nó sari il campo ilqle spesseuolte sia dopo lungi bagniato di piene leggieri. imperoche la terra laqual si lauora quádo e lotosa nel cominciaméto: si dice che per tucto lino nó si puo lauorare. et qlla laqle e legiermente bagniata disopra et d socto e secha le sarara allora si dice che di uerra per tre anni sterile: et impero il campo mezanamente bagniato in mó che non sia lotoso ne arido si dee fendere et rompere. et sel campo e colle si solchi intrauerso per li lati: laquale forma e daseruare allora che riceue il seme. et se uorai aprire icampi non lauorati: considerarai sel campo e humido o seco o seglie uestito di selue o di gramignia: o dispine ouero bróchi. Se sara humido si dee asciughar có códocti di fosse da ogni parte. Ma quali sono le fosse apte a dogniuno e noto le cieche si fanno in qsto mó: cioe che primieramente si fanno isolchi p lo campo atrauerso dalteza di tre piedi: poi sempiono di pietre ísino almezo ouer dighiaia et disopra saguaglia con la terra. Ma icápi delle fosse richieghono una fossa che sia manifesta: allaquale achina discorrino: et i cotal maniera lhumore senetrarra fori et glispatii de cápi nó periranno: et se non hauesse pietre euopra sidi sermenti: ouero distrame: o di certe uerge et queste cose aconciamente si fanno del mese di marzo et anche negli altri mesi secódo lhúidita ouero secódo laqualita della terra cósumpta: et sel campo e boschato si

fidee cultiuare:et stirpati gliarbori pria o uer diradatogli:et se glie pietroso si potra purgare et guernire racolta p molte prati la multitudine delle pietre:il giūco et la gramignia et la felcie si uicon collarar spesso.

Della seminatione in comune. cap. xxi.

Della natura et uirtu desemi gia e decto p adietro. Ma qui e da atēdere cōe il seme cōtiene due cose luna deleqli e la; uirtu formatiua laquale ha dal cielo col caldo et collo spirito. iquali strumentalmētē seruono alla uirtu formatiua. Il caldo degierendo et diuidendo et soctigliando: ma lo spirito portando et menando: la secōda cosa cha il seme et la substātia formale: laql mischia toui lhūido riceue la formatiōe et figuratiōe nella piāta et delle sue mēbra. Adūq; e da atēdere i ogni semiatiōe che il seme sisparga et semini quādo dal cielo ha maggiori adiutorio: et qsto e allora che glie aiutato dal caldo et dallhumido et dal uiuificolume del sole et della luna insiememente percio che la luna perche alla terra e proximana: et regie et gouerna tucte le chose della terra: et aiuta; apullulare et amectere pero che la moue p lo temperato lume del sole: il quale alquanto in esso e temperato: ma nel sole e col seco: et percio e alquanto aductiuo ouero disechatiuo delhumido sieme et per laqualcosa coloro che sauiamente cultiuano gliorti alchuna fiata fanno molta ombra alle piāte tenere & anoue gli semi in cōtro allardore del sole ma nel lume della luna et il lume del sole medesimo cōiūcto al fredo tēperato acioche dallume del sole habia el caldo mouente et riceua p lo tpato fredo temperamēto & muouasi delumido la sua secheza. Adunq; aciesō nella lūa il primo lume quando essa e temperamēte calda & humida sono dispargiere i semi; peroche piu conueneuol mēte allora o aiutato la loro uirtu dela luna pelle cagiōi iducte: mo uera adunq; allora il suo calore et lo spirito e aiutato del temperato caldo della luna & anco dallumido della luna e aiutato la materia formale laquale si dee formare et non e mestiere da tendere ad altre stelle impercio che la uirtu di quelle si comincia allume del sole & della lūa p apichamēto ouero coniunctiōe della luna alle qual sappiccha ouero congiugne a tucti ilor raguardi ouero respecti in ciascū mese per lapressamēto & dilongamēto da esse: & pero dagli antichi sauii e chiamata la luna Regina della celestiale militia & la lampana di uetro de Diana: et la ragion del primo nome e questa impcio che essendo anoi proximana infōde a influētia sopra icorpi di socto piu chaltra cielestiale uirtude: & appiccandosi cioe cōgiugniendosi in spatio duno mese ciaschūo mese compie & fa col prestato lume quello che laltre cōpiono & fāno in spatio

di molti anni per laqual cosa dice el philosopho che la luna fa in uno mese quel chel sole fa in uno anno cioe iluerno & la state laprimauera & lautunno pero che dalla prima accessione infino alla mezare del suo lume o caldo & humido come la prima uera. Et dalo amezamento del suo lume infino pieneza come lastate: Et dalla plenitudine infino alla mezamento secondo e fredda & secchea come lautuno. Et dal secondo amezamēto infino al mãchamento e fredda & humida dicorrocto & uecchio humore flatico per la qual cosa se sifara lasementa nel tempo nel quale e calda & seccha seccherasse in substantiale humido de semi el qual si dee formare negli organi o uero membri della pianta. Et non si producera perfectione della pianta Ma se i ql tēpo si semiera ne quale e freda & secha e lcaldo de seme ñ li muouera nel lumido sara aiutato. Et impercio nō sara cōueneuole la sementa. Et se nel tēpo chel sara dicorrocta uecchieza; & sara freda & humida per la uentura semi sinfraciderão & lutilita del seme non andra inanzi ne allignara ma nella prima accessione tucte le cose sono aiutate & utilmente uanno inãzi & impercio e dicta la lampana del uedro di diana aciesa della lucie del fradello perche ipoeti fabulosamente dicono che diana e ladea delaere el ql aere e spiritualmente ne corpi delle cose animate. Et la lãpana di questo spirito e il corpo della luna ilquale la riceuuta lucie & tempata dal sole formatamente spande & gli spiriti delle cose ãimate & muoue quegli acio che modi mossi riceuão & sostēghono le uirtudi alle naturali operatione le quale se il sole p se mouessi dissoluerebbe per la sua tropa distemperãtia & seccheza. Et impercio il freddo della luna optimamēte serue acio impercio che gli contiene di fuori & entrã dentro tempatamēte & muoue glispiriti alle naturli operatione & nō glilascia ancora dissoluere per euaporatione chel tēperato freddo circundante spreme di fuori & ricocie o uer ripiegha. Li spiriti accio che si confortino della parte dentro & qsto maximamente e nelle piante le quali nō fanno se nō naturale operatione & isensibili per che isensi piu si confortono difuori & le naturali cose sono piu uiuaci nelle pti dētro. Adunq e datendere che nel accessione della luna si semini p queste ragioni. Et questo si dee intendere & quãdo laere sieno temperati impercio che se amē due o luno diloro sono de superchio caldi & secche sarebbe piu utile la semēta nelultima eta della luna laquale e fredda & hũida impcio che allora temperarebbe la tropa caldeza & seccheza delluggo & dallaere ancora quando illuogo & laere o luno delor due fussено fredi & humidi de superchio sarebe piu utile la sementa nella secũda eta della luna laquale e calda & seccha impercio che allora temperarebbe piu tropa fredeza & hũidita delluogho o uero delaere si cōe disopria si pruoua socto la rubrica di quelle cose lequale si conuenghono alla pianta secōdo iprincipii della generatione. Et quel medesimo e da itēdere nele semplici qualitadi: Et conuiesi considerare laquarta parte del basso cerchio nel quale si muouono iuiuificanti lumi. Cōciosia cosa che nel basso cerchio sia lageneratiōe & corruptione delle cose che uiuono & ñ pcio intucte leparte e cagione digouernatione: ma piu tosto e nella quarta parte laquale e dallariete nel cancro. Adonque ogni sementa e perfecta inanzi chel sole entri nellariete: impercio che allora non trouãdo isemi nelle sue matrici ma nella matrice della terra glitrarra fuori & li mouera col uiuifico lume. Et se lesemēte dellautũ

no radicate allora si moueranno nella debi
ta quātita della lor substantia & moueran
si ācora i fiori & la formatione. Ma le semē
ti della primauera giacēti ancora nella ma-
trice della terra pululeranno allora. Et aiu
tate da temperato sole fiorirāno & germi
neranno inanzi il tempo secho della state
Et nō e bisogino che i uenti molto obserui
no impo che il uento che sichiama auster
o uero austro moua & dispōgha la terra &
faccia pululare le piāte: impertanto quello
che sichiama aquilo quādo none dimorti
ficante freddo cōtiene il seme accioche ua
porando nō sidissolua. Ma molto e daprē
dere guardia chel campo nō sisemeni isie
memente di diuerso seme: po che alcūauol
ta icōtra che luno seme atrahe asse piu che
uno altro & allora luno riarde laltro. Et al
cunauolta per la contraria actione luno &
laltro seme e impedito agerminare. Et noi
uediamo che la pianta posta allato ellebor
o uero alla scamonea trahe a se le sue pro-
prietadi. Et il loglio posto allato al formēto
loncende & riarde: similmente fa il cerillo
alla uite et il cauolo: et cosi aduiene di molti
Cosi ācora sanza dubio la diuersita del se
me alcūauolta corrompe il soctile humido
che e nel campo per le contrarie uirtudi: si
che nō ben sidriza al dimestico fructo: sico
me etiamdio la diuersita de semi degliani
mali q̄do luno sicōiungie colla femina du
naltra spetie corrompe lūo & laltro si che
nelluno ne laltro fa pro alla generatione:
pla qual cosa e daghuardarsi nelle piu cose
dotali diuersitadi. Sō ben certi semi che p
sperienza sitruono che insieme non sidāni
ficono: ma seminati isieme allignāo & fru
ctificano & rēdono abōdanza si come q̄n
do inconueneuole tempo siseminão nella
uorato terreno. i semi de gliatrebici: degli-
spinaci: de finochi: delle lactuge. depretese
moli: & della sanctoreggia: della bietola et
decauoli de qual prima sidiueghono & no
ghono gliatrebici & secōdariamēte glispi
naci e cauoli accioche tucti o parte dessi si
trapiantino. Et cosi i cauoli come tucte lal
tre herbe che quiui rimāgono, sidiradono
se fussino tropo spesse & sisarchio & sieco
glino luna dopo laltra rimāendouene cer
te diciaschuna generatiōe per seme: ancor
cōueneuolmente siseminão insieme il for
mento & la spelta el miglio la pāico e fagiuo
li: & similmente lorzo el formento. Ancor
se fuor dimisura sigictano i semi nel cāpo
diuentão magri & inutili. Ma se sisemiera
il campo secondo la proportione dellhumi
do cibale che in esso e in tal maniera che le
radici sipossino confortare & dilatare: allo
ra la piāta che silieua su sara forte & rende
ra il fructo che esso campo richiede per la
faticha del suo cultiuamento. Adunque la
naturale ragion & e la speriētia del cultiua
mēto psuade & muoue che queste cose sie
no cō dilingtia da essere atese. Conuiensi
ancora attēdere che per la uentura quel se
me che e gictato alla terra nō sia corrocto
Et impercio comāda Palladio che il seme
che sigecta nel campo nō sia di piu duno
anno uecchio: impercio che se sono uechi
dipiu duno anno sono tropo secchi & la
uirtu formatiua del pprio radicale humo
re tolta dalsuo suggecto o uero priuata di
uēta uana. Et impercio cotali semi radeuol
te fanno utilitade. Ancora il grano & glial
tri semi spetialmente elegiereno conuene
uoli in quella regiōe la qual cultiuiamo &
glialtri schiferēo. ipercio che le nobili gene
rationi degiouāi arbucieglí & delle biade
sideono seminare & mectere nele terre &
non sidee mectere tucta la speranza nelle
nouelle gienerationi de semi inanzi lo spi-
meno. Et nota che i semi neloghi humi-
di traligñāo piu tosto che ne secchi. Anco
ra dagliantichi greci sicomāda che ilegu

mi sisemininino nella secchа terra. Ma lasa
ua solamẽte nellhumida. Et aduegnia che
netemperati caldi sia daseminare: imperã
to selaseccheza sara lungha gliseminati se
mi nõ mẽo necãpi che negranai sifuerãno
Ancora se lanecessita cõstringne cħ della
salsa terra alcuna cosa sisperi sara da semi-
nare & piantar̃ o uero iarborare dopo lau
tunno acio che la sua malitia si salui & pur
ghi per le pioue del uerno. Ancora se ui
piãterẽo arbucegli uisidee mectere socto
alquanta terra dolcie o alquãta rena disiu
me & neli luoghi uliginosi soctili & fredi
ouero oscuri del mese de settembre intor-
no allequinocciali quãdo eltempo e fermo
& chiaro aconciamente sisemina il grano
& glialtri semi iq̃li sisemonono inanzi al
uerno accio che le loro radicie siapicchão
& germinino ianzi iluerno ma ne luoghi
sechi & grassi ouer neluoghi disposti & a
parechiati al sole seseminio dipo idecti tẽ
pi pur che in una mãiera sindugino isino
algielicidio deluerno ancora si fanno sem
mẽzai nequali sincrescono & nutriscono
cosi esemi come arbuciegli: accio che quã
do sarano cresciuti si traspõghono & quel
lo cotale semenzaio desidera del terrẽo &
in tal maniera aparecchiato come disocto
nel proximo tractato e scripto ma secũda
mẽte che scriue uarro de quelle cose lequa
li sono nati nel semẽzaio se illuoghi sarão
molti fredi quello che sono de molle oue
ro tenera natura si cõuengono coprire ne
tempi della brina cõfoglie & altro strame
& si saranno state pioue & daueder cħ da
nessuna parte lacqua uidimori pegio che
cagiõe del gielo lacqua e un ueleno alle ra
dicie tenere sotto laterra & agli arbuciegli
disopra laterra aciocħ iun tp̃o nõ eq̃lmẽte
crescõ pcio che le radicie nelautũno o nel
iuerno piu sinutricõ socto terra che sopra
terra sono cierchiate daere piu ferddo ad-
dunque la saluatiche piante alle q̃le isemi
natori nõ sarãno andato ne cultiuatole &
cosi nẽsegniamo impercio che prima la ra
dicie soglieno nascere & nõ procedino de
piu inanzi se nõ quando uiene il sole la ca
gione e questa o uero ragione dele radicie
impcio che certi arbori sono che natural
mente producono molto pui radici che al
tre & ancora perche una terra e piu agie-
uolmente uia alle radicie che una altra &
il semẽzaio sara iarborato nele radicie del
le cimme deglimegliori arbori p natura e
come luliue el ficcho sono dachiudere itra
due tauolete legate dalla terra & della sini
stra parte ancora scriue cato che la terra de
semenzai dee essere tale quale desiderão i
semi o uero gliarbucegli semiati i esso: an
co cie che piãtociegli nõ deono auãzare se
ñ q̃ttro ditta disopra laterra & che leuecte
o uero cime si deono ugniere dibouina.

Della piantagione & modo dapiantar ca
pitulo. . xxii.

EGlie da sapere che certi arbori
sonno iquali fãno fructi le cui
seme e richiuso nella carne del
lo lor fructo altri sonno che nõ
meno fructo alcuno ne quali sitroueno
alcune semenze di che si possa generare
simigliante pianta que fanno fructo & se
me alcuni ilfanno picholo & debole &
alcuni ilfano grosso assai & potẽterachiu
so in duro nocciolo & quegli li quali fãno
il seme picholo & debili hãno uirtu giene
ratiua cosi del seme cõe nerami diffusa &
impcio si possono impiantare & seminre
et nasciere daluno alaltao aduenĩedo chel
piãtare ouero il seminare dicotal seme sia
piu pericoloso & alcunauolta sia ditroppa
lunga speranza & di quello nascha ãcora
non dimestica ma saluaticha pianta: Ma il
piãtare derami piu tosto & piu agieuolmẽ
te sapiglia & alligna & nasciene piãta di

meſticha & nõ ſaluaticha ſe cotal ramo ſa
ra leuato dalla dimeſticha & nõ ſaluatica
piãta & in queſta generatione ſono leuite
& imelagrani & li cotogni & fichi & mol
ti altri & quelle che fãno il ſeme forte hãno
gieneratiua uirtude recolta maximamẽte
inesſo ſeme & impo del detto ſeme meio
naſcano & allignano che de rami & di q̃-
ſta gienerotiõe ſono lanocie la caſtagnia
la peſcha lemãdole leghiãde & ſimigliãti
ma gli arbori che nõ fãno fructi alchuno
ha diffuſa uirtude digenerare nerãi & ne
polloni ouero rampolli & nelle lor giẽme
conciosſia coſa che lanatura nõ deputaſſe
adeſſi ſpetial luocho doue iloro ſperma o
uero ſeme racoglieſſino & impercio deli
decti rami ouero delle piãte con le radici
diuelte dalla radicie della madre ouer ſan
zeſſe optimamẽte ſi piglião & maxiamẽte
quelle lequali hãno ipori aperti o lemedol
le late p lequali agieuolmente el nutrimẽ-
to trapaſſi & ſe deſideri de piantare ouer
per piante diradicara & altronde diuegni
re ouero de ranii conſidera molto bene ſe
illuoco nelquale intendi di piantare ſia al
lenſidie ouero agliandamenti delle beſtie
diſpoſto o chiuſo & difeſo dal nocimẽto
delalor roſura. Et ſe glie diſpoſto allẽſidie
delle beſtie e meglio che inalcuno luocho
chiuſo libero dallõbre: laterra del qual lo-
go ſia ſoluta dolcie & alquãto letaminata
& optimamẽte colle marre cauata & maxi
mamẽte lanuoua leuata diſocto inſopra.
Tucti iſemi & rami & piãte due piedi di
lũgi o dũo nel ſemenazio ſipiãtino. Cioe
ſe iſemi ſon forti come quegli dele nocie:
delmãdorlo & deſimigliãti ſingularmen-
te ma ſe ſono deboli ſi come iſemi dellaui
te: del melagrão: della palma: del pino et d
ſimigliãti tre & quatro ſenegiũgano inſie
me & pongano accioche la debile uirtu de
luno ſia aiutata per laiuto dellaltro. Et poi
per cõtinuo & ſpeſſo cauamento ſidiſſipi
no & diradichio lherbe che uinaſcono &
nõ uiſeneſemini alcũe: facciaſi ancora in
affiamẽto nel tempo del gran caldo morti
ficãte come quella che di preſente e cauata
depozi ma deſi torre quella depaludi &
delle piſcine: o delle corrocte foſſe: o ſia d
pozi o difõti: pur che poi ch ſara tracta ſia
in alcuno luocho poſta & il ſole labbia te-
pificata & corropta: alaqual uarra molto ſe
uimecterai un poco diletame: & q̃lla ſpeſa
mente muoui & ingraſſi. Et quando laſõ
mita delle decte piãte harãno ſcampata lã-
giuria dela roſura dele beſtie ſi deono traſ
ponere cõ tucte le radici alle foſſe cioe nel
luogo douai diſpoſto che poi cõtinuamẽ-
te ſtiano. Allato allequali ficha un palo &
guerniſcilo diſpie ſe tiparra che biſogno
ſia. Ma ſe logo e chiuſo & e ſicuro dalle i-
giurie dele beſtie incõtanente iſemi irami
ouero le piãte poni nelluoco nel quale cõ-
tinuo douerãno ſtare & daloro quello aiu
to ilquale diſopra predixi iquelle coſe che
nel ſemenzaio ſono danutrire. Ma gliſpa
tii intra gliarbori ouer uiti ſiſeruino ſecõ
do la grãdeza degliarbori & ſecõdo la prõ
uata uſanza delle terre & ſpetialmẽte ſecõ
do che ſi dira inſuo loco diciaſchuna coſa
che ſi dee piãtare. Facciãſi le foſſe late &
profonde ſecondo la grandeza della piãta
et delle radici: pur che nellarida terra o in
quella che e poſta apẽdio ouero achio piu
profundamẽte ſi piantino: et nellumida o
uero baſſa ſi piãtino men profonde: & nel
la mezana mezanamẽte ſi fichio & ſe later
ra e tropo cretoſa ſimecta i quella molto
pria ſoctigliato & trito letame & ſabbiõe
& ſe le troppo ſabionoſa uiſimecta illeta-
me cõ lacreta ital maniera che nel magro
terreno ſimecta piu letame che nel graſſo
& illetame che uiſimecte non ſia diporco
ma deglialtri animali & bẽ matura: et quã

do la piãta dimestica ouer saluatica si trasxpone la parte uolta al merigio si segni cõ segniale rosso.o ĩ altro mõ acioche traspo sta sia uolta:o ĩcõtraposta o posta a medesi mi cardini del cielo aquali dinanzi era sta ta. Et quãdo mecti la piãta dentro alla fos sa taglierai delle radici tucto qllo che tro uerrai magagniato. Et e da obseruare & guardare che la terra nellaquale se pianta non sia tropo molle sconciamẽte sadacta alle radici: ma quella che e tropo secha per la sua troppa secheza consuma la naturale humidita delle radici della pianta. Ma qlla che tiene il mezo intra luno & laltro pol uerizabile ouero dissolubile acioche con ueneuolmente sadacti alle radici ouero a rami piantati sãza radice & mezanamente si calchi copiedi. Et se la necessita ti cõstringera di piãtare nel tropo sodo terreno du ro ouero molle sisidee prendere daltri lochi & mecter nela fossa insino al coprimẽ to di tucte le radici & infin quasi alo empi mento dalla fossa se di qlla harai abondãza. & ipredecti piãtamẽti si facino del mese doctobre o di nouẽbre neluoghi aridi: & mõtuosi & caldi: acioche la tropa secheza si temperi ĩtorno alla piãta per lhumidita del uerno. Ma neluochi humidi & che sieno inuallicelle & fredi piu conueneuolmente si piãtono nel mese di febraio & di marzo acioche la superflua humidita del uerno & delluoco non amorti il calore naturale della debol piãta. Et neluochi tẽperati nellũo & nellaltro tempo assai conueneuolmẽte si piantono ouero che anchora sitrasspiantono. Et queste cose lequali sono decte hanno luoco propriamente in qlle cose lequali con le radici si piãtono: ma ise mi che si ponghono si debon ficare socto terra nel mese digẽnaio nõ piu adẽtro che quatro dita acioche l seme igrossato & gõ fiato del mese proximo di febraio incõta

nẽte che sentra primamẽte il caldo del sole & della priauera: la cortecia sopra & la nouella pianta mecta & pulluli. & se il luoco e caldo e seccho piu conueneuolmente si pongano doctobre ouero di nouembre. Et si irami che si piãtono del mese di marzo si fichano & pongono allor che sarano tagliati dallarbore conciosiacosa che il uerde sugo sia allora sparto nella cortecia nello piantamento dequali assai aconciamente si potera fare. Ancora del mese doctobre doppo lhumido autumno conciosiacosa che lhumore el uiuifico spirito ne la pianta non ancora sia fugito alle radici ĩ peroche se allora che nel tempo del grande fredo fugiente alle calde interiora della terra lo naturale calor del arbore & tradẽte con esso lhomore & lo spirito irami o ipampini che sideono piantare si ricidano dalla madre poi che sarano piantati debolmente crescierano & allignieranno. Dice ancora Alberto nellibro de ꝓprietatibus rerum: che nel piantare degliarbori si dee considerare leta della luna. Et dice che in tucto il nuouo lunare insino alla luna piena non e daffare il piantamento: impercio che si fa in quel tempo non bene aligna. Produciera ifructi uerminosi & non durabili. Ma largomento contro acio e qllo chel medesimo disopra dicie proximamẽte nel tractato del seminare in comune oue dicie che allora e dagictare il seme quã do ha magiore aiuto dal cielo: ilquale aiuto e nel crescimento della luna: impercio che allora e aiutato il seme dal uiuifico lume del sole & della luna insiemente. Ancora il ramo ilquale si pianta non si dee lacierare ne di rompere innullo modo. Et quella parte dellaquale sispera radice non si soctoponghа ad alcuna ingiuria & questo maximamente sidee obseruar in quel le lequali hanno ipori ampi & rada com

positione di legnio ouero gran midolle: si come il salcio & la uite & simiglianti. Ma in quelle piante lequali hãno sodo & spesso legnio: si come il bosso & la sauina & simigliãti: forse fara pro se la parte disocto del ramo si fendera: & nella apertura si mectera una pietruza: aciochе la lungheza de pori della pianta lhumore terrestre piu agieuolmente entrante nutrischa la pianta & la facia andare innanzi. & il cepo disocto che si dee fichare in terra si tagli con taglienti ferri & non con tagliatura ritonda ma lunga per trauerso ouero schiantato & squarciato dallarbore spianti: ipercio che incotal maniera ipori per gliquali riceue il nutrimento hara piu aperti. Ancora in ogni piantamento che dopo il uerno nelo chi caldi & sechi si dee far pẽso che sia utile: se la fossa ripiena di terra mischiata con un poco di maturo letame sinnaffi di sugo: o la natura diletame legiermente acio che non sasodi la terra: & la fossa si lasci un poco uota: acioche nel caldo tempo racolga le pioue ilquale temperi la sua superflua secheza. Ma in quegli piantamẽti anzi il uerno si fanno sara meglio racorre la terra intorno alle piante & quella fortemẽte constrigniere. Acioche la troppa humidita laqual impedisciela digestion dellhumore non si racolga alle piante. Anchora irami che si deono piantar innanzi sieno di dua anni che duno leuiti fori che quelli & di certi altri arogri liquali solamente si deono essere dunanno. Et eleghansi tali che siano allegri & sugosi risplendenti: & occhiuto di molte gemme. Et solamenti siano ridocti ad una materia: & in molti si taglia aconciamento lauecta disopra & si lascino in lũgeza determinata: si come nel salcio: nella uite: nellulíuo: & nellolmo a cui piace & in certi altri simigliãti a questi.

Dello innestamento. cap. xxiii.

LO innestamento si fa in molti modi. Ma quello che maximamente ua le accio che per esso la roza dispositione delle saluatiche simuta in dimesticha dispositione et conueneuole alluso e questo cioe che del le simiglianti piante si facia innestamẽto in simiglianti secondo la generatione & non secondo le spetie si come di pero in pero: & di melo in melo: & cosi daltre: Et pero se le diuerse piante per generatione sinnestano in diuerse: il nutrimento di cosi facte piante alterato & mutato ad altra dispositione appena nutrita bene: & forse corrumpera la pianta inesta per laragione laqual dixe della corruptione desemi de glianimali & de campi quando di diuersi semi per generatione si mescolão & e dasape che itra tucte le cose animate le piante hanno piu simiglianza insieme. & benche infra gliarbori habbia differentia: impertanto illegno dũa specie darbor̃ none molto strame ne differẽte dallegnio della spetie dunaltro. & questo aduiene ipercio che la formale formae delle piante itra le cose animate & piu attufata & infra messa nella materia: et quasi mente o poco sopressa & leuata per laqualcosa etiam dio la sua uita e occulta. Aduienne adunque per questa cagione chel nutrimẽto di marbore ha la prima digestione sufficiente acio che non nutrisca laltra. Et agionta la seconda digestione per cagione dellaltra conuerte il suogo in sapore & figura di fructo secondo che alla seconda si conuiene: & impercio ancora quando le piante sinnestano in quelle che sono dissimigliãte adesse allignano & fructificano. Et in primo innestamento e secondo che dixi quando simigliante: quanto far si puo in simigliante sinnesta & specialmente in trocho o in tucti irami tagliati si comme

spesseuolte ho prouato: Ancora dice Varro che lonestamento e megliore nel dimestico arbore che nel saluatico ipercioche migliori fructi producie. Anchora e migliore se si fa piu abasso nel pedale che in alto nerami imperoche migliore diuenta il mutamento nel tucto che nella parte. Et impercio che ogni innestamento e per fichamento duna in altra pianta & per forte legamento in tali mãiera che la infra messa ouero innestata sparga quasi leuene i quella alla quale sinnesto: aduiene che quella la cui molleza e tanta che piu tosto si contrita & schiacia & facera che si possa fichare & insieme legare non si possa in alchuna pianta innestare. Et impercio lherbe & icamangiati che hanno listipiti ouero gambi molli & teneri. Et ancora itropi teneri pollonciegli ouero rampolli mentre che sono in tal dispositione in nessuna pianta si possono innestare. & ancora impercio che cosi facte piante dherbe tenere crescono ciascuno anno & sinfracidano nel pedal & nerami non si possono innestare imperoche quella che sinnesta non tosto sapiglia & radicha in quella allaquale sinnesta. Ma e bisogno che in processo di tempo si fortifichi & si cõtinui insemi con quella in che e innesta. Adũque questa e la cagione perche la pianta tenera nõ si puo innestare ne in tenera ne in dura ne in simile. Anchora non sinnesta conueneuolmente in quella laquale e molto dura impercio che la molto dura non molto agieuolmente riceue a se leuene radicali p la secheza del duro perforamento. Et impercio tali nestamenti spesseuolte non bene allignano: Ma coloro che nestano debeno eligere picoli rami & freschi nequali sia molto sugo & pocha dureza laquale possa sostenere illegamẽto insieme & che ageuolmente sia dal natural caldo aperta. Impercio che questi cotali rami quando sinestanno tosto saprono inuerso quella pianta nellaqual sinestanno tosto & mectono in quella le radicali uene per lequali meglio fugano il nutrimento che non farebbono della terra. & impercio allora sapiglia meglio la piãta che se fussi ficta dẽtro alla terra. Et questa e lacagione dellonnestamento fuori di quello che disopra e decto nel presente libro oue si dice di quelle cose lequali fanno alla generatione & al crescimento delle piante. Ancora ipolloncegli: ouero rampolli che sinnestano debono esser sterili: impercioche quelli che fan fructo ponghono & mectono tanto nel fructo che non ageuolmente posson uenire al debito crescimento. Et ancora quelli che dinouo son nati per le predecte ragioni si den torre. Ancora quegli che sono ochiuti di molte & grosse gemme & spesse: imperoche doue sara la moltitudine delle gemme grosse & spesse: iui sia labondanza della gieneratiua uirtude: laql consiste & e maximamente nelhumore: o uer sugo digesto & spesso: & optimamẽte insieme mischiato nelle giemme & dal losipito leuato. Anco deono essere tagliati dalla parte orientale dellarbore: imperoche in quella piu che inaltra parte e caldeza & temperata humidita per lo illustramẽto del temperato caldo del sole lequali son cagioni diuita intucti glianimãti. Ma ben percio allignano quegli che dallaltra parte si prendono. & e bisognio di sappere che molti sono imodi dellõnestare iquali optimamente sapigliono et mutono la pianta di saluatica in dimestica. et il primo e che il ramo di quello arbore ilquale intẽdi di dimesticare si taglio no tucti per lo trauerso oltre la meta del midollo et leganfi incõtanente a modo che si sogliono legar le ferite ouer piaghe et iui si mecta datorno cie

ra ouero loto alla difensione della pioua et del nocimento di fori: et acioche non si possin rompere o le lor piaghe aprirsi per dimenamento di uenti si deono ghuernire di conueneuoli pertiche: et incontanente considerata la piagha la parte disopra producera fructo correcto i sapore per cagione della digestione del sugo facta nel nodo: et propriamente questo innestamento si chiama tagliatura ouer tagliare: ilquale non muta la pianta in altra specie ouer generatione: ma fata di saluatica indimestica trasmutare: il secondo modo e che uno medesimo arbore si tagli nel tronco: ouer pedale et presso il ramo disopra nel suo troncone si rinnesti. Pero challora apigliandosi la pianta innestata producie fructo daltra gieneratione in sapore et in quatita et in figura che prima producesse: et questo modo fece tucta la diuersita ch e tralle melle et lepere et tucti glialtri fructi: impero che tanta e la forza del nodo et della conuersione et rauolgimento de pori che prima saliuano: chel sugo ritenuto per li nodi et per li pori digiestiscono ad altra forma di pianta la qual forma si mostra nela quatita et nel sapore de fructi. Il terzo modo e nella uite et incerte altre piante trouato leq li crescono pella medolla. cioe che una giema duna uite si taglia con tagliatura insino alla midolla profonde et ritorta di ciaschuna parte atrauerso altrectanto della gemma dunaltra uite si prende et in loco dellaltra si pone et assi la legatura chome neglialtri nesti et allora sappigl a et fructificha et forse che si farebbe ancho neglialtri arbori. Ma nella uite e cosa prouata. Il quarto modo dinnestare e quello per loqle il ramo duno arbore sinnesta in uno altro arbore et alligna et fructificha in esso per lo modo che piu uolte e decto et questo mo regularmete qdo sara de piu simi lianti sara migliore: et piu tosto sappigliera. Et propriamente si fa inquegli arbori iquali hanno diricti i pori: et per le tuniche dilegnio prendono il nutrimento dalla radicie. Ma questo modo et il secondo simigliantemente si subdiuide in piu modi. Il primo ouer luo modo e quello per lo quale il rampollo si dee piantare si mectera la corteccia et il legnio della nuoua madre. Il secondo e quando il rampollo si ficha nel fesso legnio. Il terzo e quello che si fa amodo dimpiastro. Il quarto e qllo che si chiama abucciuolo: il quinto e quello ch si fa nella pertica uerde de lamedao o nel salcio pertugiato. Ora e auedere di tucti per ordine: il primo modo per loquale il rampollo si mecte intra la cortecia et legnio si fa cosi. Cioe che il troncho in luocho splendido et bello et sugoso si ricida con sega tagliete et si cuopra dalla parte disopra colla faccia dalla corteccia et poi si leghi con uincho di salcie o dilio. Et quiui tra la cortecia et legnio si mecta u conio di ferro o uero dosso che di gradi ifino altaglio del luna parte piana et dalaltra quasi ritondo et cio si faccia consideratione et riguardo siche non si fenda la fascia della cortecia. Et in quel luocho cauatone il conio incontanente si fichi laucctta ouero rampollo tagliato dallua parte disocto salua la midolla et la cortecia dallaltra parte leuatane la pellicina ouer puciolina difuori in tal maniera che al troncone ouer pedale sac sti la tagliatura del rampollo ilquale stia sopra il pedale quatro o per insino a octo dita. Et ordinaremo p laqualita del pedale o due o tre o piu rampolli et lascierenospatio diqtro ditao di piu infra loro et coueneuolmente porreno illoto disopra et acocierenui et legherenui una peza et questo modo optimamente alligna: ma no si po forse del mese dimarzo ouer daprile con

ciosia cosa che allora si puo illegnio dalla corteccia legiermente partire:ne ancora si puo fare se non i grosso pedale o in mezano:& in quegli arbori iqli hanno grossa corteccia & grassa si come e il ficcho,il pero:il melo il castagnio & simiglianti:& ancho cosi facto inestamento alligni & saprēde maximamēte allato alla terra:& ancora i ciaschūa parte del pedale & de grassi rami.assai conueneuolmēte sappiglia. Ma perlo meno due āni ha bisogno daiuto di pertiche per lipeto deuēti. Il secōdo modo ilquale sifa nel fesso troncone ouer pedale si dee fare inquesta maniera : cioe che si segi il troncone ouer pedale & pulisca si di sopra almodo predicto:& poi si fēda īquella parte laqual e piu sugosa & che inquelluogo paia hauer lacorteccia piana & conueneuole alla aghualianza del rampollo:laqualcosa maximamente trouerai cola doue magior spatio intra lacorteccia & la midolla per labondāza del nutrimēto che corse & ando aquella parte. Ma se inanzi che fēdi legherai tre dita presso ala sommita delpedale difenderallo da tropa lunga fessura poi apresso formerai nel rāpolo ilconio due dita opoco mēo lūgho tagliato disocto da ciaschūa pte salua lamidolla & aperta la fessura cō alchun conio. Et delabbri della fessura togli a uia ogni lanugine se ui fussi colla puncta dū piccolo coltello hauuto ficherai entro il rāpollo ital māiera che la corteccia saguagli alla corteccia della pte dentro:& illegnio allegnio dalla parte difuori:accio chel sugo intra le cortecce & ilegni possa piu liberamente trapassare:& ancora la tagliatura del rampollo optimamēte altrōco della nuoua madre saccosti. Et poi tolto uia il conio accio che per sestesso ilrampollo messo nel troncho spōtaneamēte si cōstringha si dee porre sopra lefessure & cortecce che si deono cōiungere alquauto della cortecia del medesimo arbore o dipanno linq incerato et strectamēte con un uincho si leghi: & poi messa prima soctilissima poluere nella fēditura disopra cōueneuolmēte sopra il pedale & legatura si dispongha lacreta molto serrata et strecta con un poco direna & di bouina secōdo che dice Cato ouero cō cera adifensione del caldo del uento:& della pioua & fascisi cō peza. Et io lopiu dimile uolte puato & sempre o trouato che basta solo lacreta ben calcata & strecta sanza sterco bouino & rena:o cera & poluere nella fēditura. Queste cose ancora farāno p accio chel uapore che sale dalla radicie alnutrir il nuouo rāpollo uscēdone fuori non glisia negato & tolto. Et e danotare che cosi facta opatione & acto siuari secōdo ladiuersita della grosseza & soctiglieza dello stipite che sidee inestare & del tagliare del conio del rāpollo:ipoche o il pedale che si dee innestare e molto piu grosso chel rāpollo:o egli e poco piu grosso oniente piu Selpedale e molto piu grosso possi fēder i due modi:luno modo e che dalluna parte solamēte isino al midollo cō conueneuole scharpello accio sifēda & quiui solamēte si mecta uno rāpollo cioe uno rampollo: & qui due rampolli cioe uno:daciaschūa pte si pōgha:o un solamēte secōdo che piacera dalluna parte rimanente laltra uota. Et sel pedale e uno poco piu grosso chel rampollo di necessita sifēde pel mezo & solamēte riceue uno rāpollo. Ma duonq: solamēte uno rāpollo sidee porre sisidee il suo conio formare ital maniera che la tagliatura facta da ciaschūa parte rimangha laterza parte cōueneuole cortecia:ma nella parte laquale dee star ifral pedale niēte dicortecia siuegha:ouero che un pocho uenerimāgha secondo quel modo nelquale meglio ilrāpollo cosi nella cortecia come nel

legnio del pedale difuori & dētro segarli ma doue due rāpolli sideono porre fide fare la tagliatura del conio delle due insino ꝑsso alla midolla: laqle apoco apoco accieda & uada alla midolla & altaglio: dallaltre due pti sia q̄si dūa medesima latitudīe siche la pte un poco piu lata ꝑmanēdo cō tucta la cortecia con la cortecia della madre d fuori si raguagli: ma la parte piu strecta rimossa & tolta uia la corteciuola uerso lamidolla del pedale si disponga & mecta dētro. Et sel pedale e uguale al rampolo che sinnesta formisi il conio ītal mãiera che dallūa & laltra partesia corteccia & di ciaschūa parte seghuagli & postoui lacorseccia ouero pezuolo oouinco soctile & feso o cō cordella cō poca strectura silleghi & poi con creta ouero con ciera & con peza sifasci. Et questo modo alla terra & inalto & nelle somitadi optimamente sapiglia & ua inãzi. & tucte queste forme lequali si fãno fesso il pedale si possono cōueneuolmēte fare del mese difebraio & dimarzo anco del mese daprile sel rāpollo sara priuato dogni tenera pte. Et fassi meglio seran colti innãzi che mectino & lūgamēte siserbono socterra iluoco freddo & ombroso colle cie scopti fuori. Et ãcora lōnestare del mese digiēnaio facto cō riscaldamēto difuoco sappiglia conciosiacosa che col suo adiutorio ilsuco racolto īsieme discorra. Ma allora sara lōnestar miglior di tucti glialtri & che meglio sapigliera quã do gia ala cortecia sara entrato el uerde sugo. Et quãdo legiēme cominciano auscir fuori. Et io ancora o facto nesti itorno al principio dagosto derāpolli nati inquella state & maturi assai cōueneuolmente sapigliorono. Ma cotal e inestamēte si deo far appresso alla terra o un poco soctessa accio che loracoglimento della terra ouero rincalzamento la pianta innestata si difēda al laquale sara molto pro se idella alcuna fiata sinnasti o che alquāti di fiacō alcūa ombra difeso: ouero chalcuno uasello distillāte uisi sospēda. Et cō questo cotal aiutorio si potra ãcora il nesto ialto formare. Fassi ancora secōdo che dice Varro questo isetamēto aconciamēte nello extiuo solstitio & nel segnio della canicula & maximamē te nel ficho secōdo che ãpiamēte nel tractato dellōnestare e scripto. Et possi ancora questa gienerat̄oe dinnestamento che sisa nel tagliato pedale fare socterra & circa la terra opocho disopra oue sēza dubio iramioieglīinestati sapicchono & crescono meglio che in tucti glialtri luochi: imꝑcio che quiui illegnio & la cortecia per benefiiio della terra che uisachosta humoroso diuenta: lonnestamento del quale luocho piu si cōuiene alle picchole piāte nellequali sifa inesto. Ma se la pianta sara mezanamente grāde sara piu utile & aconcia cosa inestarla neluochi doue la cortecia sia splendida bella & sugosa che ditagliarla o uer fenderla appresso laterra per lo nocimē to deglianimali. Et anco per che lo fructo suo sindugierebbe inmolti anni ma bene e uero che quanto piu abasso sifa tanto il fructo piu sil dimesticha secōdamēte che disopra fu prouato. ma se sara arbore grā de chabia molti rami: nessuna cosa sia piu utile che segare irami iluochi begli & splē didi & quiui inestare quāti rampolli tipiacera: ma sisara larbore uechio intanto che le cortecie de rami sieno troppo uize et cō sumate dehumor cotale arbor sisidee lasciare tagliato insino alseguēte anno & allora sinnestāo piu allegri & freschi & che sieno nel piu aconcio luocho della piāta situati. Tagliati glialtri datorno & gictati uia q̄li rampolli potrano esser tanti quāti piacera allo innestatore impercio che cotale arbore sufficientemente nutrichera ogni

numero de rampolli. Et quello modo din
neſtare che Palladio appella ĩpiaſtrare ſe-
condo chegli medíſimo dice ſiſa in queſta
maniera cioe che la gẽma degli rami noue
gli & giouani begli & abõdeuoli: la quale
moſtra dandare ĩanzi ſanza dubio ſidee ſe
gniare datorno due quadrate dita ĩ tal ma
niera che ſia ſituata nel mezo ſoctilmente
cõ taglientiſſimo ſcarpello ſene lieui ĩtal
modoche la gemma nõ riceua leſione. Et
ãcora di quello arbore doue uolemo ĩne
ſtare ſilieui ſimilmẽte lompiaſtro cõ la gẽ
ma al predecto luogho bello & abondãte
& quiui allora calcato & ſtrecto cõlegami
ſidebbe accoſtare & ſtrignere ſenza leſiõe
del giermuglio intal meſura che quella gẽ
ma che ſapiaſtra richiuda & riempia illuo
go della prima gẽma leuata: allor cõ loto
ſi debbe ſopreſſo ugnier & ĩbractare laſci
ando la gemma tucta libera & aperta alla
qualcoſa molto e utile ſe allora ſipone una
pezuola con ciera ſopra la giunctura & la
fenditura o fenditure delle corteccie almo
do che diſopra e narrato adifenſiõe deno
cimenti difuori & aretenimento del nutri
uo ſugo & del calor uiuifico & dopo que
ſto ſegherai irami diſopra & gliſtirpi acio
che la madre uolendo nutrire ĩpropprii ra
mi laltrui. ſi. adeſſa per utilita cõceduto nõ
abãdoni & laſci aprire. Et poi paſſati. xx.
giorni ſciolti ilegami trouerai la giẽma del
ſeme fuori mirabilmente nelle mẽbra del
laltro arbore eſſere mutata: & queſto mõ
ſi dice che ſi puo fare delmeſe digiugnio:
ad uegnia cħ poco prima & poco dipoi ſi ſa
pigli: pure che ſi prenda conueneuole giẽ-
ma. Et il modo che uulgarmẽte ſi dicie ab
buciuolo ilquale proximamẽte decto e &
molto ſimigliante in q̃ſto modo cioe che
un piccolo buciuolo di groſſeza dun dito
groſſo cõ le gemma inmezo leuata da no
uello rampollo ſemecte innuouo rampol
lo dũa groſſeza medeſima: & cħ la ſua cor
teccia ſia in tre ouer quattro parti feſſa &
ſpogliata in talmaniera commeſſo: oſia la
gẽma che ſimecte poſta ſapra illuogo de
la giemma leuata o no: nondimeno ſenza
adiutorio dalchuna leghatura o dalcuna al
tra coſa alligna & ſapiglia: ma ogni circun
ſtantia di ramucegli ſidee rimuouere acio
che non toghino ilnutrimẽto a quello che
e inneſtato. E ſe lacorteccia pẽdẽte inſino
adun mezo dito digroſſeza ſitagli dara
adiutorio alneſto o ſe ãcora ſitagliera ĩtal
maniera cħ ilbuciuolo cħ diſopra ſimecte
ſoctilmẽte ſaghuagli alla rimanẽte cortec
cia delpedale & per q̃ſta cagiõe ſidee por
re una pezuola & poi lacreta ſopra lagiun
ctura & ſopra ilbucciuolo: laſciãdo libera
& ſcoperta lagiẽma. Et poi acioche lacreta
nõ caggia ſi dee con peza lina faſciare. &
queſto mõ dinneſtare ſiſa delmeſe dimar
zo dache lacortecia ſidiuide & parte dalle
gnio & ãcora del meſe daprile & dimag-
gio ſe irampolli inãzi che giermio colti ſi
cõſeruin alq̃to ſocto terra inluogo fredo
& ombroſo acioche non pululino ne me
ctino: ancora e puato nel meſe digiugnio
ĩtorno alla fine: & ãcora delmeſe diluglio
che un piccolo bucciuolo colla gemma le
uato dinouiſſimo & tenero rãpollo: etmeſ
ſo ãcora in uno altro nouiſſimo diquella
medeſima groſſeza o aghuagliſi lagẽma
o no optimamẽte ſapiglia ſanza alcũo aiu
to dilegatura o daltra coſa: & coſi queſto
modo como ilproximo decto diſopra: ilq̃
le impiaſtrare ha ſolamente luogo ĩquegli
arbori nequali ilſugo e graſſo nella cortec
cia: ſi come nefichi: neglíuliui ne caſtagni:
neperi: & ſimiglianti. Puoſſi ãcora ſanza
taglamento del rampollo che ſinneſta leua
re ilbuciuolo & ildimeſtico apiecto diquel
la grandeza dalluna parte tagliato mecterſ
in quel luogo & legatolo colfilo ſi debe co

redare almodo predecto:& q̄do pare che sia apreso taglisi lostipite ouero pedale di sopra albucciuolo:impercio che la sōmita ouer uecta che uisilascia piu fortemēte at trahe ilsugo asaldare ilbuciuolo. Et ī que sto modo sene possono in una uerga oue ro rampollo molti dūa medesima & didi uersa spetie formare:Ma il modo che sisa nella ptica delo amedāo o nel salcio sisa in questo modo cioe fori lapertica ouero ba stōciello uerde de decti legni cō soctile & triuello: intal misura che tra luno & laltro pertuso rimangha spatio dun mezo pie et messeui dētro irampolli colla cortecia al quāto raschiata ouero rasa si mectano nel la fossa agiacere corampolli uolti insuso:si & ital modo che almanco alcuna cosa del la sommita della ptica del salcio rimāgha sopra la terra. Et leuato quindi passato lā no tucta lamateria & tagliatura la piāta in tra rampolli mecterai ī ordinata fossa cias chūa piāta adorna dimolte radici alla qua le per lauentura fara pro: se leloro fessure cioe fessure optimamēte datorno siturino conlacreta ouero cō laciera affermomi al cuna persona che haueua prouato questo inestamēto ī palo disalcio uerde bucato so lamēte īsino alla midolla & dixe chaueua messi irampolli dughuale grosseza rimos sa la cortecia q̄tūque entrauono nel pertu so:accioche lacorteccia del rāpollo sagua gliassi alla corteccia del palo:& che aueua turato ogni fessura cō ciera & haueua po sto il palo aghiacere quattro dita socto ter ra in luocho acquidoso,ital modo che del palo non apparue sopra terra altro che so lamente irampolli:&che optimamēte sera appreso:& segato il tronco intra rampolli dixe che gliaueua piātati ciaschuno per se & optimamente sapresono. Racōta anco ra Collumella unaltro modo dinestare & dice che per isino ala midolla larbore si fo

ri con succhiello & che la piaga ouero per tugio legiermēte sia dentro iclinata & tra ctone prima ogni roctura uisi dee strecta mente fichare lauite ouero il ramo molto sugoso:misurato alla misura & mō diper tuso lasciando dalla parte difuori una gē ma odue & poi icōtanēte side ildecto luo go cōdiligentia dargilla & dimuschio co prire. Et ī simile modo dixe ancora che le uiti nel luliuo si poteuāo inestare: Et iduo modi p̄decti acōciamente si possono fare del mese dimarzo & nel principio daprile & nella fine difebraio q̄do ilsugo uerde & nouello dissoluto plocaldo dellaere nella cortecia simuoue:p le ꝑ decte adūq; e māi festo cħ aduegnia che loinestare che sisa ī simigliāti piāte sia migliore: ñ dimēo idis simigliāti molte fiade sapprēde & alligna & fa marauiglie īfinite leq̄li si māifestono acoloro cħ sperimētare ledesiderāo:& che icotali cose sexercitāo. Delo inestamēto & tagliamēto p leq̄li le piāte si mutāo adis positiōe delle dimestiche. cap.xxiiii.

PEr le cose cħ disopra sono de terminate uedemo & sappian che le piante saluatiche sono spinose & sabbiose nella sub stantia della corteccia & dipoche frōde & dimolti fructi ma minori in quātita & de de piu acuti & caldi & secchi sughi:Et tu cte queste cose nō dubitiamo chaduegnia alla piāta per cagione del suo nutrimento Et impero la pianta in tucte queste dispo sitiōi simuta per lo nutrimēto del cultiua tore del campo incontrarie dispositiōi: la spinositate aduiene per lumido nutrimē tale accēso ilq̄le constrecto dandare dalla midolla alla corteccia per cagione del suo accendimento. Et questa cotale piāta simu ta idimesticha per abōdanza dhumido & non sofferra laccedimēto del caldo:ma rō pelo & non lascia ragunare il terrestre ma

ragnulo & fallo correre ne pori della piã ta. & simigliantemente labondãza di quel medesimo hũido discorre in magior diui sione difoglie. Et qsto ãcora fa acioche ifru cti delle dimestiche sião magiori. Et impe roche lhumore delle saluatiche e poco & soctile per lo picolo nutrimento di quelle sara lhumore delle dimestiche spesso & ui scoso & pendera adflemaricitade p la sua abondanza & per lo mischiamento delle tame dato & concieduto adesse. Ma lhũo re dipicola quãtitade & soctile agieuolmẽ te sispande dal caldo & di iudesi i molte p ti: & impero sono molti innumero ifructi degliarbori saluatichi: & non sono micha uerminosi ma interi & saldi: & che negli arbori lungamẽte perseuerano: impochel soctile. & poco humore nõ dillegeri si cor rõpe & chiude il poro della uegetatione p loqual sugo dellarbore maximamẽte quã to inquel medesimo humido sia si chome nel proprio subiecto acuto caldo. Ma la bondante humore uiscoso spesso & hũido scorre p gran parti in una. Et non e dage uole diuisione impero chel suo calore e pi gro & non acuto. Et impercio si fanno di gran fructi: & non tanto innumero. si cõe si fãno del poco humore soctile & acuto calore & il suo tepido ouer pigro calor la scia chiudere il suo poro p loqual fuga da larbore. siche molti di chosi facti fructi ca giono etiãdio inanzi che sieno maturi & agieuolmẽte iuerminano: & inodi decesti maxiamẽte sono qlla cosa laqle amẽda & digiestiscie il sugo nelle dimestiche piãte i quali nodi tẽgono lhumido nelle loro tor tuositadi & pori transuersali infino a tan to che si maturi & puegha asuaue sapore & cotale e illoro mutamẽto p inestamento di mestichi arbori. Ma qlle piãte sono della generatiõe dele biadi & de camangiari si dimesticano solo per cultiuamento & ci bo incioche leloro substãtie diuentono ma giori & piu molle ouero morbide: et illo ro sapori et humori diuentano meno acu ti pla cagiõe disopra narrata. Et la soctili ta dela cortecia: et pineza ancora laquale e nelle piante dimestiche: sẽza dubio aduie ne per la bõta et abondãza del nutrimẽto.

Dequali dispositioni et in quali si muti la pianta saluaticha in dimestica. cap. xxv.

LA piãta nella sua generalitade ha bisogni di due cose si cõe il padre ouer gieneratione luna dele quali e la materia di che si fa: et laltra e illoco della sua generatione: i pedisce alcunauolta la salsugine la mate ria: imperoche si seca lhumido radicale dl le piante. Et la ragiõe ouero exẽplo e que sto: cioeche le terre salse mischiate isieme o uero seminate di sale diuentano sterili. Et iluochi coperti di perpetue neui al tucto non si confano alla generatione delle piã te. imperoche hauemo per sperimento p uato ouer trouato se laneue e remotissimo datemperamento per lo fredo del ghiacio loquale e mortificatiuo. Ma conuiensi sa pere che se alcuno luoco in se temperato sia il uerno dineui spesse coperto riceuera abondanza per tre ragioni: luna deleqli e che la forza della terra e uaporante spessa mente siritorcie et riuolgie alla terra per la copertura dellaneue. La seconda ragione e che la terza coperta ouero bagniata dala neue che spira adessa dona alla generatio ne conueneuole nutrimento humido: ilq le apoco apoco et per uincinde distillanti alle parti della terra disopra isonde et mã da giu continuamente uigore al nascimẽ to delle piante. La terza ragione e perche laneue per la sua fredura laqquale circunda illuoco contiene et strigne il uigor de prin cipii generanti acioche non suapori: et cõ tiena la facia ouero cortecia della terra acio

che non mandi dentro nellenteriora della terra iuapori gienerati iquali ragunati ala cortecia ouero facia della terra entrão nele radici dele piante:et porgono loro nutrimento et generatione di materia laquale entra nel mescolamento delle piante.et secondo che noi dicemo che loco perpetuo in fredo per cagion della neue non e conueneuole alla generatione delle piante:cosi in quel medesimo modo neluochi salsi et sechi non molto appare la generatiõe delle piante per lo rimouimento de lochi da temperamento.Onde questi lochi liqli hanno molta salsugine sõ di molta secheza et per lo consequente di molta fredura impercio chel caldo complexionale non si fortifica ne siritiene se non nel temperato humido.Et se alcuna uolta in cotal lochi e altro calore sie ardente et consuman te:et col caldo non rimane ma ne suapora fori adusto fredo et mortificante quelle cose che forse doueuão nasciere.Et il segniale di questa terra e che sciema et rannichia per la secheza et per la fredura imperoche si dilunga dal caldo et dallumido:iquali rilieuano et fanno crescière iluochi et leuare in alto perlaqualcosa la terra dolcie laquale abonda nel caldo dissoluente et nellhumido uaporante spessamente si lieua in colli et in monti et la terra di molta salsugine sabassa et sachiude giuso.Ma ne lochi caldi per la conuenenza dele piante et delluoco bene et aconciamente nati allignano.Et icotal lochi lacqua e dolcie sottile et ben digiesta impoche dal caldo di cosi facto loco et dalla profonda terra sitira et atrahe et mescolasi bene et digiestiscie dal caldo delloco terminante.Onde la decotione dellumido si cagiõa dal caldo che non molto arrostisca et riarda:et incotal lochi abonda il caldo per due cagioni: luna delliquali e il calore delloco ritiene il caldo.Et la seconda e il calore del sole ilquale per alcuna reuerberatione simultiplica sopra quel luoco.Et il calore delluoco e si come instrumentale:ma il calore del sole e sicome terminante & formale & quasi uiuificante.Et impercio continuamente.si forma lumido nelle piante.Ancora laere e mischiato allumido dicotal luochi iquali aiuta a questo cioe che lumido spirãdo su escha fuori insigura dipianta:ma imõti imperciochè sono cõcaui & uaporosi at traghono gliomori delle loro cõcauitadi: & aqsto aiuta la molta chiareza del sole de razi & dlle stelle:& molta reuerberatiõe nella costiera del monte & maximamẽte nelle salite demonti: percioche ad essi sifa reuerberamento diciaschuna parte della terra.Et percio illoro sauacia ladecotion del lumido maximamente nellato uolto a caldo del sole cioe intorno al merigio plaqlcosa molte piante & bene ricocte allegniano nemonti & specialmente delle neui.& pero lhũido attracto alla corteccia del mõte per la figura dellaehina continuamente schorre aualle.Et impcio lũido che rimane disopra optimamẽte si cuocie: ipoche meglio e uincto dal caldo quãdo nõ e tropo ne altucto sisecchat: impercio che continuamente sitrahe fuori della cõcauita del monte & si nutrica & mantiene dalle pioue & dalle rugiade:& qsta e la cagione perche nellalte costiere demonti nascono iuni piu odoriferi & le piante & son alquante piu seche.Et apie dedecti mõti sono le piante & iuini piu humidi & meno digiesti: & le piante piu spesse & piu grosse per lo molto humido che discende continuamente acota luochi dalla sciesa del monte Sono ancora certi luochi che o ipiano o imonte che sieno:sono diperpetua sterilita & questi sappellano heremi ouero diserti arenosi & salsi: & in cotal terreni uinciela

ſalſugine & la ſecheza. Et intra le reni di
q̄ſti cotal lochi ſono raritadi: imperciochè
le parti delle arene ſono contigue & non
ſono cõtinue iſieme cõpoſte. Et la pianta
nõ ſi puo gienerare del uapore cõtinuo:
ilq̄le e ſparto p la circũſtãtia delloco a mol
te parti cõtinue dalla uirtu del ſole uaporã
te. Adũque icotali lochi o al tuto piãta non
uinaſcie o ſe uinaſcie ſie rara & debole: ſi
cõe e la ſaſſi fragha & certe altre picole gra
mignie ouer herbe. & po nõ acoſtandoſi
le parti dellocho iſieme p cagiõe dela adu-
ſtione ouer riardimẽto e in poſſibile che
le parti del uapore ſiano acoſtãti iſieme o
diſſolida ouer ſalda eſſentia p laq̄l cagione
ãcora expira infra larene p diuerſe pti &
nõ ſi ferma in pianta. & anchora il nobile
loto ilquale e neto & libero dallaterreſtri-
ta groſſa p la ſua untuoſitade: toſto pdu-
cie la piãta graſſa damãgiare. Ma la piãta
che naſcie ſopra le dure pietre perdifecto
& manchamẽto dhumore apena dura &
creſcie lũgo tẽpo. & pero lapianta laqual
dura & creſcie ha biſogni di terra & dacq̄
et daere. Et q̄ſte coſe radeuolte lapiãta nel-
la dureza della pietra. & unaltra cõſidera-
tione cha duiene dalluoco ouer ſito della
piãta. Onde ſe la piãta ſara in loco che ſia
preſſo al ſole cioe nal diricto riguardo &
aſpecto del ſole uerſo loriente & uerſo il
merigio piu toſto naſcie & creſce ipo chel
caldo del ſole che ſta diricto ſopreſſa & lũ
gamente: piu cõueneuolmente & piu for-
temente muoue il ſuo humido: & quãdo
lapianta ſara adaquilone & occidente in
tal guiſa: chel ſole toſto declini da quella la
generatione di cotal pianta & anco il ſuo
creſcimẽto ſi ardera: & q̄ſto aduiene idue
maniere cioe o naturalmẽte: o per acidẽte:
quando alcun loco per cagione demonti
o per altre cagioni riceue & prende pprie
ta doriente ouer doccidente. Similmente
ſe nelloco dela piãta ſara aequa freda groſ
ſa che rachiuda iſe aere o uapore aereo la
quale p la ſua fredura & ſpeſſeza non la
ſcia ſalire ouer euaporare: cotal loco nõ la
ſcia le piante nutrire in grande nutrimen
to. Et in quel medeſimo modo ipediſcie
il creſcimento delle piante la ſecheza rite-
nuta in alcuno loco p lo difecto dellhumi
do nutritiuo: pche allora el natural caldo
ſiſpande alle extremita delloco & adopera
in quella ardendo & turando iuapori del
le uie ſecõdo che ſono riturati nel terreſtre
aduſto: et allora lacqua che nutriſcie etiam
dio ſe uifuſſe preſente nõ harebe gliãda
menti & leuie p lequali euaporaſſi il nutri
mento della piãta & la piãta rimane priua
ta del nutrimento & percio nõ creſcie cõe
farebe aſſai.

Dellochi i utili & utili alla generatiõe delle piãte. cap. xxvi.

LA terra e uuo deglielimẽti del
le coſe generate il cui naturale
loco e nel mezo di tucto luni-
uerſo nelquale loco naturalmẽ
te ſi poſſa & ſta ferma. & adeſſo ſimuoue
naturalmẽte quando da eſſo fuſſe rimoſ-
ſa. Et e freda et ſecha naturalmente: ma ãc
cidentalmente riceue mutamento p le co-
ſe di fori. Et il ſuo eſſere nelle coſe giene-
rate dona adiutorio aritenere et affare ſtar
fermo et ancora ſeruare le figure et le for
me. Ma nelle terre ſecondo che dice Palla
dio e da cercar et adomandare fecondita-
de et abondãza i queſto mõ cioe che lazol
la ouero gleba non ſia biancha et eruda et
che non ſia magro ſabione ſanza miſchia
mento di terreno et che non ſia ſola creta
ne magre et aſciucte harene: ne ghiaia ſte
rile: ne pietroſa magreza di palude hare-
noſa o amara: ne terra uliginoſa: ne tucta
arẽoſa et ſterile ne uale tropo oſcura et ma
gra: ma ſia lazola ſolubile et quaſi nera et
ſufficienta acoprirſi collo itrighamẽto del

la sua gramignia ouer che sia di colore mi schiato laqual se sia rara per mischiamēto di terra cretosa et grassa diuenta uiscosa. et q̄lle cose che ꝓducierà nō siāo scabiose ne ronchiose ne riarse:et che nō abisogno di sugo naturale. Ma perche altra terra si cōuiene al formento et altra e piu conueneuole et amicha delle uigne e da sapere che quella e utile a seminarui grāo laqual naturalmēte et per se medesime ꝓducie le bio el uinco:& grassa gramignia: la cāna: il trifoglio:et i grassi roui:le prugnie salua tiche:le lappole il farfaro la cicuta: la malua et tucte altre herbe di questa maniera leq̄ li p la grasseza et ampieza delle lor foglie dimostrano abondeuole et allegro terrēo Et il colore della terra nō e molto sollecita mēte da ciercare:ma la grasseza et la dolce za la terra grassa conoscierai in cotal māie ra bagnierai la zolla ouero gleba cō acqua dolcie et rimenala alquāto:& se sara uisco sa et apichante e māifesta cosa che la e gras sa. Ancora se la terra cauata della fossa et messui dētro et ripiena auāzera sara gras sa:et se manchera sara soctile et magra:et se tornera in cāpo et saghuaglira sara me zana:la dolce si conoscie se di q̄lla parte d̄l campo che piu ti dispiace prenderai una zolla et mecterla abagniare in un uasello di terra oue sia acqua dolcie et al giudicio del sapore inuestigherai se tucto il cāpo sa ra di q̄lla medesima qualitade:et per que. sti āchora segniali conoscierai q̄lla che sia utile a uigne cioe se sara alquāto di corpo raro et resoluto:et se le uirge ouer arbuce gli che producie fieno dolci et splēdidi:pia ceuoli grandi et alti et abondeuoli si cōe il pero saluaticho il prugnio il rouo:et tucti li altri di questa māiera et che nō sien ritor ti ne sterili ne lāguidi p magreza. et q̄ste co se che decto hauēo gieneralmēte dela ter ra conueneuole alle uignie bastino pero che piu pienamente se ne tractera nel libro delle uignie: Ma conciosiecosa che molte sieno le generationi delle terre:che quale e terra grassa o magra:quale e spessa o ra ra q̄le e seca o humida quale pietrosa o sā za pietre:quale e montuosa:et quale e pia na:et di queste le piu son uitiose. Ma per la differentia de semi et delle piante spesse uolte sono necessarie et maximamente e da scieglier il cāpo grasso et resoluto i qua lunque parte situato sia imperhoche cotal campo richiede poca fatica & rende grā fructo. et secondo questo in bontade e il campo spesso et grasso:il q̄l aduegnia che grande spesa richiegha impertanto rispō de bene:ma quella e pessima gieneratio ne di terra laquale e spessa et secha insie memēte et magra et freda:et cotal campo come cosa pestilente e da fugire. Ma con ciosiacosa che i cāpi sieno deputati a uarie utilitadi. Recita Varro che Catone li diui se in noue generationi:et che gli scripse lu tilita di ciaschuno grado: Et dice che il mi gliore campo e quello doue le uignie pos sono fructificare et rendere molto et buō uino. Secondariamēte e quello doue pos sa essere orto adacquato et bagniato. Il ter zo e q̄llo doue sieno salcietti. il quarto oue sia oliueto. Il quinto oue sia prato: il sexto oue sia cāpo di grano. Il septio doue sia sel ue da tagliare Loctauo doue siano arbu sti. Il nono doue sia selua dighiande. Ma altri son che dicono che il primo in bonta de e quello doue sono e buoni prati perche nulla spesa richiegono. Il contrario e nel le uignie imperoche spesse uolte diuorano il fructo con la spesa.

Della terra et conoscimento della se conda et sterilita. cap.xxvii.

Ecōdo che scriue Palladio il si to delle terre non sia si piano che faccia stagnio ne alto ne

dirupato siche rouini & schorra giu: & cascato o uero soterrato ibassa o uero socto bassa ualle: Ne dee essere altissimo acioch nō sia grauato da tropo grā caldo & tēpestadi. Ma dituctí qsti siti side ciercar semp lutile & lughual mezo. Cioe chel cāpo sia apto & che lhumore delle pioue nescorra fuori colla china o colle morbido & dolciemente di docto & chiato p glialtri o ualle cō certo tēpamēto & apto aere. O mōte difeso dallalteza o cōtrapositione daltro monte & libero dauenti molesti cō alcūo adiutorio. O che sia alto & asp ma bosco so & herboso: ancora lapasta ouero sito de campi che sono da elegiere sia cotale cioe che nelle fredde prouincie il campo debbe essere oposito alla parte orietale ouero meridiana: accioche per opositione dalcuna gran montagnia aperto & dischiuso daqste due parti non diuenti rigido per fredura: ma ne lecalde prouincie sidee piu tosto desiderare quella parte de septentrione la quale risponda cō ughuale bontade alluti lita & aldilecto & alla facta. Ancora dice Varro che qttro cose sono da considerara fuori del terreno per lequali lapossessione piu & mēo fructuosa sirende. Et primamēte se laragione e molestata & infestata po benche illuogho sia abondeuole nō dimeno diuiene iutile per gliladronecci & furti laseconda cosa e da considerare se nella p ximana regiōe sono huomini che compe-rino quelle cose che sono dauēdere nelpo dere: o che uendāo uille chadesso bisogna no perche per questo la possessione e di maggior fructo. Laterza si dee attendere se illuogo sara troppo dalunga pero che le cose necessarie aesso maageuolmēte sipor teranno: & impertanto e dagiudicare mē fructuoso. Laquarta cosa che rende ilpo dere piu fructuoso sono gliandamēti & le uie per gliquali icari o uero naui possin portar uia & addure lecose necessarie. Et ācora dice che sidee attēdere in che modo iluicino dallato habbia ilsuo campo in arborato pero che se nesuoi confini hara qr cieto non potrai allato o uero appresso a quella selua seminare: o uer porre luliuo: pero che intanto e per natura cōtrario che non solamente gliarbori mēo fructificāo ma etiamdio schifono & rifughono dētro al podere & siripiegano. Et nel cōfine o uero exrtemita fāno sterile lauite elterrēo.

De guernimenti o uero chiuse degliorti: & delle uignie. cap. xxviii.

Guernimenti delle uignie de gliorti & de campi sifanno in molte maniere percio che alcuni sono che glichiudono & cin gono disiepi facte dipali & diuimini. Et certi glicinghono dipiante: dipruni & dal tri arbori: ighuernimenti & chiusure delle fosse molto difendono dalo entramento deglihuomini & deglianimali & dalla ingiuria delle proximane acque che schor rono aluoghi che sideono difendere: & maximamente se cotali acque hanno lepi pe alte & alzate si come sufficienti argini. Ancora molto fan pro cotali guernimēti alli campi & alle uigni troppo humide & acquidose acciohe ad esse discorra ilsu perfluo humore acquidoso ilquale annie gha lepiante: & conuertele in loglio & in uena & impediscie lacompiuta digiestio ne dellhumore che nutriscie luue. Et ancora questi fossati sideono fare grandi o piccoli secondamente che piu meno sono iluoghi acquidosi: & secondo che piu o meno temono ilnocimento deglihuomini & diglianimali che uiuogliō entrare. Et fānosi ghuernimenti perdecti per tucto iltēpo della state se lacqua disocterra o qlla che se nefossati raccolta nō impediscie: ne qli luochi sō daffare dagosto disettēbre &

doctobre poche italli mesi maximamēte la qua della fosse & della crosta della terra e cōsumata. Ma come inuoui fossati si fāno manifesto: pero che da ciaschuna parte del lempieza sistēde un filo ouer funicella & seniasi. Et poi colle uāghe nella terra & co gli azironi nel sabione ficauāo: & la terra trita che rimāe difuori cōlebadili si gicta & leripe colle zappe ouero uāghe & aziro ni sipuliscono. Ma iuecchi fossati ī questo modo siripano & racōciano cioe che pri/cipalmente tucte lecose che impediscono scauatori si stirpino corōconi: & poi sirada ilfōdo colle marre: & laterra rasa collherbe sigicti fuori: & poi colle marre saghuagli no leripe & si formio secōdo che stare do uereāno & poi liberamēte ficaui il fossato adētro secondo che alcauatore piacera: tu ctauia e danotare che nella molto cretosa terra nō sideono fare leripe molti pendēti ma poco po che dopo il gielato uerno ap pressandosi il caldo della priauera sidissol uerebbono & cascherebbono: ma nela ter ra pietrosa ouero soluta leripe non agiuol mente rouinano & ighuernimēti delle sie pi iquali sifāno dipali & diuimini special/mēte hanno luoco & maximamēte doue nha abōdanza: & doe lamultitudine degli arbari impediscie il piātamēto depruni & illoro crescimēto iquali ghuernimenti co me sifaccio emāifesto che fichati ipali acu/ti lūo dallaltro un mezo piede opoco piu ghuerniscono disopra diuimini & dispie & ancora con mēo pali & uimini si fāno Ma sono piu debol cioe che ficti due otre piedi distanti quatro pertiche ughualmē/te dilūghi per trauerso sileghano: & poi di sopra diuimini o diprūi posti per diricto sitessono. Et lechiusure che si fanno delle piāte deprūi & degliarbori iqsto modo si faccino cioe che nelluocho della chiusura sifaccia unsolcho adētro un piede & alter= tanto lato: nelquale lepiante leuate altro/de sisipōghono luna dilungi dallaltra un palmo o doue & colla terra che quidi sile/uera optimamēte trita sicuoprino leradici & poi sicaui ilfossato se inqllo medesimo luoco sidee fare: & laterra silieui sopra lede cte cose & quādo sara tucta in alto leuato potrassi fare chi uorra unaltro solcho et si mil piātamēto si faccia. Potrāsi ancora far piu forti piantamenti chi uorra a piu forte chiusure secondo ilmodo nel primo libro narrato quādo sidisse delle tombe & delle corti. Et e dāotare che la oue lachiusura e molto necessaria sideono porre piante di pruni ma doue nō e tāta necessita & haui pouerta dilegniame pcagiōe del fuoco si posson acōciamēte fare piantamēti & ma ximamēte quello disopra delle piante de/pruni: degliolmi: decotogni & simigliāti: iquali piātamenti ilterzo anno quādo sarā no cresciuti sirimondino ouero potino et si pieghino. Acciochе forti & spessi diuē/tino & si remectio oue perduti fussino & poi quādo sarāne spesse & folte cresciute sidispōghino & aconcino intrigate: & si/leghino oue bisognio sara: & non sitagli no allato ala terra: ma uno pie sopressa nel tempo doctobre & meglio nel tempo di/febraio et dimarzo si fāno infin che le giē me hanno a igrossare et ī questo cotal mo do sempre sarāno iluochi chiusi: et lasiepe diuentera spessa: et mectera nella sommi/ta de pali et nel mezo et nella radicie: et di/quelle che nella schiera disopra son piāta te sene poterāno lasciare alchune dilungi lūa dallaltra certi piedi sanza tagliare accio che fructifichino o che per fuoco siserbio si diputio a edificii. Deonsi ancora porre lepiante depruni nella schiera disocto si/come sono lespine iudaiche: ouero prūi albi: o diprugni: odirose saluatiche: et disi migliāti chabino spine spesse et acute. Et

glialberi che nela pte disopra sidcono por
re siano le prugnie dimestiche le qli colle
loro spine difendono & colla loro spessa
pululatione chiugono illoco:& il terzo ol
quarto anno seruono al foco & molto fru
cto rendono. O sião piãte dolmi:o di sal-
ci:o piopi:o di nociuoli:o dicotogni: o di
melagrani in caldo otemperato aere:& di
simiglianti arbori & maximamente di ql
li che agiuolmente pululano dalla radice
Tutauolta e danotare che se la terra e fre-
da & dura ĩtãto che i essa malagieuolmen
te le piãte sapiglião si dispongano le piãte
de melicotogni colle radici ouero sanzes-
se leqli nõ rifugono ouero schifono tal ter
ra. Ma se glie cãpo sara lolmo piu utile di
tucte laltre piãte peroche sostiene la siepe
& la uite:& dona dilecteuoli fronde alle
capre & abuoi et dona uerghe a lle siepi:
& alfuoco & alforno:& e optio amolti la-
uori. Ma se in qlle piãte ha difecto di piã-
te si faccia cosi cioe che uisi portino altron
de colle radici copte & optimamente apa-
rechiate. Accioche dal caldo & daluento
sidifẽdeno o che siricoglino nel tẽpo che si
maturano ifructi:elseme sisecchi alsole &
semiate ouer piãtate delmese didicẽbre di
gẽnaio o di febraio sinutriscono: accioche
nel seguẽte ouero terzo ãno agieuolmẽte
sabbia copia diquelli Palladio comando
che si colgano:& della spina ouero pruno
che si chiama rouo canino & meschollin
si colla faria delhõrobo collacq̃ macerata:
& poiital mãiera simischin nelle funi del-
lastrãba che fra le funi sicõseruio insino a
principii della primauera & alloro inqllo
go oue la siepe sidee fare sifacino duo sol
chi dilunghi luno dallaltro tre piedi dalte
za disei piedi:& per ciaschũo sisocterrino
con leggier terra lefuni cosemi:Et cosi in.
xxx. di eschono fuori lespine lequali cosi
tenere e bisognio che siano aiutati cõ certi
adiutorii & giugnierãsi per glispatii uoti i
lasciti traluno & laltro ma q̃sto mõ occupa
molto del terrẽo.

Della defensione & riparo cõtro allẽpito defiumi. cap. xxix.

SPesseuolte che ifiumi colloro
empito schauono & schazão
lepossioni & fannole rouina-
re:& alcunauolta perloro cre
scimento & abbassamento deluochi pro-
ximani mondano & cuoprono leterre:si-
che aluochi doue ifiumi per loro rabia fã
no rocture: un poco piu suso si faccião pe
nagli: cioe che sião forti secondo limpeto
del fiume:ouero che inquel medesimo lo
go sattuffino ceste che uulgarmente inal
cuno luoco sichiamono bergulli con grã
dissimi corni dilegno daciaschun capo a
modo di crocie facti & tessute diuimi &
piene di pietre. Ma doue labondanza del
laq̃ cuopre la terra & annega lebiade si fac
cino forti argini accioche resistano allan-
giuria dellacqua: Et se largie prodecto ial
cuna parte diuẽtera debole inanzi che ql-
lo manchi unaltro sene faccia conueneuo
le & buono dopo quello:& facto debole i
cierti luochi sitaglia accioche icarri lebestie
gliomini sião constrecti discalpitare & dã
dare su per largine facto dinuouo.

Incomincia il terzo libro dellauorare icampi & della natura & utilita de fructi che si ricolgon ne decti campi.

DIsopra nel secondo libro
generalmente e tractato
del cultiuamento decãpi.
Ora i q̃sto terzo libro di-
ro singularmẽte del culti-
uamento & utilita di ciaf
chuno seme & fructo che inessi siracoglie
& principalmente p ordine dal fabeto. Et
prima diro dellaia & granai che a ciascun
seme conuiene e necessario.

Dellaia dabactere. cap. i.

alle piante piccole & tenere giova il letame & la paglia: & cosi questo coe nimico corrope & fora le folie

De granai. cap.ii.

Grani sidebō fare nel piu alto della casa dlū gi daogni fiato & letame & stalla iloco fredo & uetoso & seccho. Ma facti igranai si come dice Palladio sidebon ibratar diterra & dimorchia: & sopra ilgrano gictare foglie duliuastro ouero duliuo leqli qdo saião secche sileuino: questa cosa dagorgogliõi & dacopi & daltri aīali aqli e nimica lacōserua. Alcūi altri mescolano tralgrano foglie di coriādro per conseruarlo assai. Palladio dice che niūa cosa e cosi utile come il porlo inalto: essendo imprima i terra & affredato alqti di & cosi poi negranai siripōga. Collumella comāda chel granaio nō sirimeni: pero che piu simescolão letigniuole o altri animali che labião aoffēdere che se nō simuoue pero che nō passano piu giu che un palmo & cosi dalla corruptione & dallontigniato durera. Ancora e daguardare che illuocho doue sipone non sia humido ouero rado ma spessa & bene piano accioche itopi non possino forare il fondo degranai. Et sopra ogni cosa diligentemente e da attendere che non si pongha inluocho ne troppo freddo ne tropo caldo: po che p ciascuno diqsti sicorrōpe & pde lauirtu naturale. Alcūi altri fāno un pozo & dalle latora pōgō paglia & cosi

Aia ñ dee esser dilūgi dalla uilla pche sia piu agieuol aportarui. Et accioche p la piu presseza daltri uicini del signiore ouer pcurator nō sigeneri sospecto ma sia cōe dice Palla. piana iterra ouero isusasso rapianato ouer i loco doue pello calpestrare dellūgia delle pecore: & p lomescolamēto dellaq sia salda: & presso allaia un loco alto & piāo & puro nelqle sipōga ilgrāo siche alcopto siposssa raffredare & poi negranai siporti laqlcosa uelofarapiu durare. Facia un tecto ouero altra copritura & simigliāte acioche nel tēpo delle subite pioue labia da mōda o presso a mōda siporti. Sia adūq ilocho alto & apto dilūgi dagliorti & dalle uignie & degliarbori fructiferi: & si cōe

disocto acioche alcuno humore o aria ui∣si possa entrare se non due bisognia: ouero quando bisognia perusare. Oue adunq; lospiraglio non uiene non apparischono igorgoglioni: & cosi il decto grano basta cinquanta anni. Et il miglio nibasta secõdo che dice Varro piu di cento anni.

Della uena cap. iii.

LA uena e di due maniera: saluatica & dimestica: la saluatica nascie tral grano conciosiacosa che la tropa humidita & in temperanza della terra si cõuertisca i uena laql dal grano in herbe si cognoscie: perho che ha piu larghe & piu uerde & piu pillose le foglie: & il suo granello e piu nero & piu piloso: & maturasi & cade inanzi che il grano sia maturo: la dimestica e bianca & nõ pilosa & seminasi quando il grano & qllo medesimo mõ: ma meglio del mese difebraio & di marzo: ma ancora nella magra terra uiene & simile aria & terra desidera: Alberto dice chella uuol terra secha & poco ianzi al grão si matura & cogliesi Et cosi lherba cõe il seme e optio acauagli & buoi & asini: ne luno ne laltro susa p cibo dhoĩ: la sua uirtu e dileuare ogni dureza: & dinectare la facia si come dice plato.

De ceci. cap. iiii.

ICeci sono noti & molti & di diuerse ragioni peroche alchũo e biãco & alcũo sanguignio: & alcuno rosso: & alcuno picolo: & alcuno grosso & altri neri degli il sanguinio ha la cortecia piu aspra: & glialtri hanno lebucie morbide. Optimamẽte nascie nellaria temperata & humida & desidera terra grassissima & bene lauorata & ancora la creta non schifa: & nella terra molto magra non uiene bene: seminasi del mese difebraio in lochi caldi & temperati: & di marzo & daprile nelochi fredi: & acioche nascino piu tosto giouera il mecterui in molle in acqua doue sia stato letame quando tardi si seminano: & intorno a solchi dellorto optimamente si pianta: & quãdo e maturo si coglie: una meza corba basta a una bubulca di terra. Sarchiasi & monda si dallherbe come le faue: & offẽdegli molto lanebia: e mollume agieuolmente il fa perire: colghonsi quãdo il granello ha del seco & quando laluna esciema. El cece biãco secõdo che dice Isac e caldo nel primo grado cioe nel prĩo grado & humido nel secondo. Il rosso e piu caldo & meno hũido: ma Auicena dice che ciascuno e caldo & seco nel prĩo grado: & il nero e piu forte. Iiciece e di molto nutrimento & inhũidiscie il uentre: ma gienera uentusita & enfiamento: & pero acrescie lasperma & fa uẽir uoglia dusar colla femina: poche glia inse tre cose apartenenti al coito. Cioe caldo nutrimento: & enfiamento & po molto uale. & quãdo desiderassi dauere moltitudine di cauagli fa coprire illor uso ipocrate dice che glia due ragioni: cioe che q̃do cocie lascia luna & nellacqua doue si cuocie rimane luna: luna e salsa & laltra e dolce colla sua dolcieza gienera buon nutrimento: & acresie il lace & il uẽtre agumẽta: & colla salsugie dissolue gliomori grossi & menoua lorina prouoca & imenstrui & uale aritropici & atucto il corpo purigginoso. & se colbrodo suo tilaui monda il serpigine & lampetigine. Ancora secõdo che dice Galiẽo il cecie caua iuermini del corpo & ualle allopilatiõe della mi'za & del fegato: & al fiele & rompe la pietra delle reni et dela uescica il cece nero e piu diuretico & apertiuo: & pero uale piu ina prire liopllatione della milza et del fegato & in rompere li pietre et cauare uermini. et specialmẽte se si cocie colapio et cogliagli et beasi: il bianco e migliore per acresci

ere illacte et la sperma: Auicenna dice che il cece chiarifica la boce et nutriscie il polmōe meglio che niūa altra cosa. Et percio si fa mangiare della farina del cece a mō di farinata. et nō si dee il cecie māgiare ne ianzi ne dopo: ma nel mezo et molto acre scie la luxuria: et la sua bollitura fa molto rizare la uerga quando si bee adigiuno.

Dela cicerchia. cap. v.

La cierchia e nota et desidera aria humida et terra grassa et cretosa: et possi seminere in terra come la faua et poi ararla et sol carla digennaio et febraio et nel pricipio di marzo una corba basta alla bubulca et e bon cibo aglianimali et gli huomini lusano lesse per la famiglia et sono buone per coloro che durano fatica.

Della canapa. cap. vi.

La canapa e della natura dellio et desidera simigliante aria et terra ma non e dibisognio cosi ararla: non di meno chi desidera la canapa per funi la de seminare ī terra grassissima nellaql uengha grāde et a molta stopa per la grasseza dela sua cortecia: et q̄to piu rada si semina tanto piu sara ramoruta. coloro che neuorrāo far pāni cioe sacha et lenzuola o camice la semini in lughi mezanamēte grassi et arati et spessa nequallochi uerra sanza rami quasi in modo di grā lino & sara conueneuole a tucte le predecte cose. & ancora sara necessaria apescatori per fare reti pe roche la canapa meglio si difende nellacq̄ che lino & similmente le reti facte. Seminasi nella fine de marzo et daprile: et sarchisi & colle mani senecaui lherbe. coglie si la canapa quādo isemi soi sono maturi cioe imaschi et legata insastegli si pongō siche luno seme sia sopra laltro: et leradice dellaltra parte et copresi leuecte del seme con herba ouero strame sopra laqle si pōe o pietra o terra acioche isemi si compino di maturare: et cosi si lasci stare sei o otto di et leuisene lostrame o pietre et pongha si presso asemi lenzuoli et agieuolmente ne cade il seme. Ma il seme semina ilquale non e tanto dee stare per. x. di: Ouero il maschio siricoglie quando in biancha: et poi tucto insieme si macera et nellaqua si lascia stare insino a tanto che la stoppa si parta dallegnio. et il decto legnio macerato et corropto la cortecia e specialmente la soctile la grossa e molta et lunga laquale si puo di pelare alcuni altri la stopa che agie uolmēte si toglie poi che sara maciera nel lacqua et lauandola nellacqua et scossa poi si seghi: et nota che del simigliante seme nascie la canapa ramosa: laqle molti semi producie et infiniti. Et laltra che non e ramosa el tucto fa pochi semi. Il seme suo e optio p liuceli & uolētieri lo becano & pigliono p esca.

Del grāo. cap. vii.

Il grano p la similitudie della sua cōplexiōe piu che tucti li altri semi aglihoi da cōueneuole nutrimēti: & le sue diuersita sono assai poche alcūo e dunāno ouero di meno. & q̄sto specialmēte da bono nutri-

mẽto:& desi semiare inq̃sto modo:et alcu no e dimagiore eta & qsto e men dilodeuole nutrimẽto & aseminare non e bono che debilmente nascie. Et alcuno grano e mezanamẽte lungo & biãco ouero rosso & ha socti le cortecia:& la farina ha biãcha: & questo e optimo. Quello e grosso tondo & rosso:o bianco:ouero risplẽdente e meno buono:& la pasta chesenesa nõ e co si tegniente ne il suo pane ricrescie inalto. Quello che sisa del primaio e molto tegniente & il suo pane molto crescie. Ma del cãpo ricolto amisura mẽo rispõde chel grosso. Et il grão elquale nella terra grassa nascie e piu grasso & piu apeso graue & piu nutrica. Quello che nella terra magra nascie e il cõtrario. Et quello che nascie i paese caldo ouero interra calda e piu caldo & qllo che nascie nella freda e piu fredo. Et qllo che nascie nella piu seca e piu seco. Et qllo che nascie nel paese hũido:ouer terra humida & piu humido. & enne alchuno che nõ ha reste nespige cõ tucto che faccia picole spighe ouer corte:& piu il seme teme la nebia che qllo che alcũi dicono:non dimeno piu dela radice mecte & radopia le spighe. Il grosso adunque il quale maxia mente a le spige rosse cõtucto che le pduca piu grosse:& molto grauose:nõ dimẽo poco mecte et piu rado si troua hauere le spighe. In ogni paese habitabile nascie:cõ tucto che piu nobile et abõdãte nascie ne paesi tẽperati si cõe nel terzo et quarto climate la terra desidera grassa ouero mezanamẽte grassa et di dolcie sapore. Et ama la terra et mezanamẽte soluta:la troppa soluta schifa:et nelaperto campo molto si rallegra:et offendesi nelochi ombrosi:et neglihũidi et acquosi periscie. Il grão ilqle si racoglie piu aceso rispõde meno a mesura:et seminasi ne fredi et neuosi lochi nel a fine dagosto et tucto settembre:et nelochi temperati dela fine disetembre o tucto octobre. Neqli tucti lochi prima sari la terra:acioche assai grano sia sopra le radici ouero nel uerno esca fuor dellaterra. Et nellutimo sia grasso il quale se si semiera maturo ui multiplicano diuerse ragiono dherbe leqli imbastardiscono il grano et annegono. Anno giugiere ouer bubulca basta una corba digrano cioe disemi, il quale se nel decto tempo sara molto secca a terra isemi sparti meglio ne campi che ne granai si secherano. Ma se siricoglie p tẽpo fredo o nel uerno sia fori del cãpo do uacqua nõ possa opressargli aceso che nõ guasti il grano. Se la terra fia temperata in octo di della terra escie ouer poco poi. costumasi il campestro campo da grão semi nare in questo modo quello: diligentemẽte lauorato secondo la doctrina nelle cose gienerali cata:et quello seminato ancora sari et colle matre tucto insieme siricuopra et le zolle si rompino. Et delle zolle siropino cosi diricti i minori cõe gliatrauersalli solchi magiori p le iferiori parti de campi impreso:perlequali lacque pioueti che uidiscorrono liberamẽte sẽza impedimẽto a fossati sidriuino:leqli acque se nel tẽpo chel grão sono in lacte & incomincia agierminare selle uiri mãgono spengono il seme del mese digẽnaio dopo il gielo & di febraio et di marzo poi chel grano e diqtro foglie col sarchiello & colle mani dacte le bastarde herbe sa mõdi:fiche neliarbosi lhuochi piu anaccio: ue non herbosi piu tardi si sarchino. Ma del mese di maggio ouerũ mõ si tochino le granora:impo che fioriscono i octo di:& poi disposto il fiore indi aqranta sisifa grãde infino aluenimẽto della maturita. Quello medesimo dice palladio dellorzo & di tucte lalre biade che sõ disingular seme del mese digiugnio nelochi maremmãi et nepiu caldi e

nesecchi. Ma netempati & fredi delmese diluglio labiada del panico sitagli laql apparecchiata esser cognosci seughualmente lamaggior parte delle spighe cõ maturata biacheza arrossa. Et ilmodo conosciuto & usato iuerita dimietere e laparte digallia cõ piu piana solennita usa amieterlo: & p le fatiche deglihuomini dunopera dunbue i spatio dituċta labiada prende. Et fassi una carreċta bassa che cõdue ruote breuemẽte si porta: lacui supficie ditauole sicuop che difuori sono inchinate: & nel sõmo rẽdono spatii piu larghi dalla sua testa pigliãte piu breue & lalteza delle tauole & quiui sono piu dẽti & radi amisura delle spighe si ponghono: & ponghonsi per ordine delle superior parte. torti ĩchinati del dosso della deċta carreċta. Et dui breuissimi timõi sifigurão doue libue colcapo alla carreċta riuolto algiogo sacõcia. Elbue sia mansueto imodo chenõ auanzi ilmodo del guidator. Questi poi che lacarreċta per labiada ĩcominciera ainframeċtere tuċte lespighe nellintramẽto dedẽtegli compresa siragunera lasciãdo lapaglia ialtitudine o imbasseza spesseuolte temperãdo ilbifolcho che seguita: & cosi per poche percosse & ritornamenti in spatio dipoco tẽpo tuċta labiade sicompie dicorre. Et questo necampi et luoghi ughuali cioe impiãi & maximamẽte doue lapaglia non e altrui bisognio esegati grani dalla maċtia aterza o uer tuċtol di quando laria tẽperata e si silegha: impo chenelloro dela molta secheza lespighe & ilegami sirõpono & poi legato siporta allaia cõ fasciategli ãouerati & soċto alcũ teċto o uero ĩbarche ital maniera dispõghõ che lacqua piouendo entrare non uiposs a Et quiui siraguni tanto che sia tuċta cõpiuta digouernare: poi sitriti o uero sibaċta cõ uerghe o coreggiati o uer con caualle. Ma cõ coreggiatie meglie pero che tuċto ilgrano della paglia scuote ma iltritare della paglia colle caualle e piu uelocie & rompere ãco fãno meglio della paglia che bisognia alpasto degliãimali: & e piu utile reċta da ogni folia e semi extranei cõuento sa simõ dano: & cõuenientemẽte secho & rifriggerato negranai siripone alla cui cõseruatiõe molto fa pro re spesse uolte siricerchi che inmonticegli dastrano calore non siano infeċti: laqualcosa quãdo aduenissi col la pala siriuolgha & uentisi. Et ancora meglio e che al sole & allaria sportio & i ifriggierato ancora negranai siriponga gienera lmẽte dituċti igranai fuori che dl miglio trouato e che dasuoi stipoli meglio che as chuotergli siconseruano. Ilgrano secondo Isac caldo & humido temperata lacortecia sua calda & secha e & che non mondifica Ilsuo nutrimẽto e picchol issimo nellacqua calda messo & stropicciato & colato & cotto ilpeċto & ipolmõi dauiscosi hũori purga & se lacqua simeċta i laċte piu nutribile sifa. Se cõ uino cõacq mischiato sicuoca & facciasi impiastro diquello allepopedure per laspositione dellaċte sillodissolue ĩuerita Isidero dice che laforma delgrano col mela mischiata lepustule della faccia sana & alle mamelle per cõgielatiõ dellaċte indurate cõ grasso & uino cotta ladureza mollifica gliragunamenti cioe infiature & apostemi matura: inherbi idegniati & ĩdurati et quasi spasmati distende et ql medesimo quasi dice Diascoride. Ilgrano cõ sale mischiato gliappostemi matura & apre. del pãicho recente & nuouo ilnutrimento picolo crudo flẽmatico cioe acquoso & enfiatiuo i ugito et dolor dilato cõmuoue: arostito piu nutriscie & mẽo uentusita fa stiticho et iacq cotto grauissimo e ifiatiuo adigestiõ duro et rugido: p locorpo muoue homori spessissimi et uiscosi gienera: ma segli sismaltiscie bene molto nutrica et imẽ

bri conforta & impero dar siconuiene acoloro che durano molta faticha:il grano rocto se cõ lacte sicuoca sangue buono & lodeuole gienera & molto nutrimẽto se spesso si prenda loppilatiõe del fegato & durezza della milza:& la pietra della uescica & nelle reni gienera:& maximamẽte se le reni molto calde harã:o naturalmente o accidentalmente:& inuerita la pasta del frumẽto ussamo i molti modi & e azima et uiscosa & enfiatiua & asmaltire dura:& ipo enfiagioni & dolori & opilationi gienera & nutrimẽto duro:& grosso:& inlaudabile: & pero sol agliexercitãti siconuiene:ma se la sera fricta o socto bracie cotta rea e: ipero che e difuor dura & dẽtro uiscosa & riman meza cotta. Et impero ne agliotiosi si conuiene per la uiscosa et crudita dẽtro:ne agliexercitãti per la dureza & per la adustione che e difuori:il pane informa grãde la corteccia piu soctile & piu dura ha:& ipero la sua corteccia nutrica poco:et e asmaltire dura lhumidita disecha onde il uẽtre costipa & ha mollo dimidolla:& q̃lla midolla e grossa:uiscosa:humida & enfiatiua:& flema uischoso gienera: ipãi picoli & soctili disforma il fuoco il passa et la midolla dissecha dallhũido ũde poco nutrica et tardi si smaltiscie:il uẽtre constipa:et maximamẽte se freddo sia et duno et didue di dal cuocere dilungi:ma quello che dimezana forma et di mezana potẽtia. Et il pãe ilcui fuoco acuocere e grãde et che fu forte fuoco ha diseccate lexteriori parti cioe le corteccie et indurate:et la midolla non ben cotta impero che la corteccia ueloci emẽte indurata nõ lascia il fuoco alle parti iteriori entrare ouer passare:et impero che la corteccia e dura nõ nutricãte quasi come incesa onde secchissimo sangue gienera et cõstipa il uẽtre:et la midolla uischosa et grossa i digesta onde crudi et flematici hũori gienera. Ma se inãzi che cocto sia se netragha uischoso sara fortemẽte aquegli che smaltischono:et agliexercitãti solamẽte necessario et se lasciato sara isino ch cocto sia secho sara extitichо et duro asmaltire. Ma il tpato fuocho meglio e impero che tucto il corpo del pane passa ughualmente:et migliore e quello che chotto nel forno impero che tucto ughualmente sicuocie. ma quello che chotto intesti e piggiore: impo chel fuocho inuna parte piu a opera et laltra cruda rimane & uiscosa. Et impero e asmaltire duro. Se adunque spesso si mãgi dopo molto tempo & infiagioni & dolore difiancho genera & similmente fara quello che sara cocto socto lacienere. Et il cocto insu carboni uelocemẽte difori si seca & dentro grosso rimane & uiscoso & molto dicenere con esso si mischia maximamente se le legnie sien morbide & che tosto sincendino:& impo enfiagiõi & grauita dimembri & oscurita fa il pane inuerita che caldo ouero riciente magiormente humido & nutritiuo. Quello che dapo uno ouero due di si prende e laudabile: iperoche tẽperato dentro & di fori: sechissimo rado legieri per cagiõe della tolta humidita onde glimori & genera sete dello stomaco & il uentre costipa. Il pane che tẽperatamente ha formento & sale ben confectato & si cõe si cõuiene cocto agieuolmente nello stomaco sismaltiscie : & sangue chiarissimo in corpo gienera. Onde piu cõueneuole e acoloro che in riposo stãno & nella dilectione delle delicie. Ma agli exercitãti & affaticãti e i cõueneuole ouero icõueniente p la sua soctiglieza & agieuoleza dissolutiõe de mẽbri loro:ma il pane bẽ formentato non hauente sale ne non ben cocto uiscosita crea & grosseza. Et impero cõueniente e agliaffaticanti & che fortemẽte smaltiscono:ma il pane che

di superchio ha formento & sale niete nu tricha ne non confotta: la uirtu iuerita del sole lumidita sua seccha: il formento lacõ uinctione radificha.

Delle faue. cap. viii.

ALcuna faua e grossa & alcuna e minuta. Ancora alcũa e biã cha alchuna e negra. Et ancora alchuna agieuolmente sico cono: & alchune dure cioe che non sicuocono. ne non sinmolleno la biancha che agieuolmente sicuocie e migliore & le piccole sono piu saporoso: & piu fertili cioe che nõ sono le grosse le grosse son piu bel le ma sono mẽ fertile cioe non fanno tãto fructo. In ogni aria habitabile iascono & fructão & desiderão grassa terra & cretosa: & iquella fal soctile cortecta & agieuolmente sicuocie: Et nella mezamẽte soluta terra cioe temperata digrasseza assai cõuenevolmẽte nascie: ma in sabiõe & magra terra nõ puiene bene cioe nõ nascie bene e nõ fructa ben: & q̃lla che uinascie ha cor teccia grassa & e dura acociere se q̃l cotale campo nõ si letami ma si bene singrasiassi allora la sua malitia siramenda: ma sem pre migliore e q̃lla che nascie in terra grassa cretosa. Seminasi in stipuli et ĩ terra nõ arata aduegnia che nella arata semiare si possa cõuenientemente: Spargiesi il seme ĩ lochi caldi ouero temperati del mese di nouembre et didicẽbre: ma ne fredi ouero tẽperati del mese digiẽnaio & di febra io quãdo la terra poi dopo il forte gielo ta li e che si possa arare & poi sparso il seme & meglio e nellumida terra che nela secha semiarla. Ma ãcora si puo semiare del me se dimarzo et maximamẽte in terra molto grassa. alla quale molto fa pro quãdo tar di si seminase macierare prima in aq̃ sise minano. Et cosi incõtanẽte di gierminare & nasciere sistudiera che se inacqua dile tame due ouer tre di sinmolli: q̃lla che po nasciera miglior sara da cociere. Et ãcora cotale mollificatione grassa allefaue cõtro alla magreza della terra cõsiglio presterra. Alcuni dicono che una acq̃ dintorno che una maiera lucẽte amodo di salcio. Et di q̃lla acq̃ q̃do sisemia imbagniata che quel lo sono agieuole acuociere. Ancora puato e che se lasera si põgha imolle ĩ acq̃ nella qual sara bollita con cenere & stia la nocte coperta & la mactina silaui cõ acqua calda & ponghasi acuociere che ageuolmẽte si cuocono: & nõ e necessario quãdo son se minate che accioche naschino lezole sirõ pino. Queste cose nõ cõtrariando aduegnia che molto infra laterra attufata sia sil larompe pululando: & ceste alla superficie della terra una corba cioe misura: una bubulcata cioe spatio diterra dũ paio di buoi empie & poco mẽo duna corba e de dala tamẽte spargier accioche dilatar sipossino negli stipiti cioe negãbi: aliũa piẽa meglio si semia lafaua. Di questa gieneratiõe dele gumi laterra nõ si offẽda & maximamẽte se le radici si lasciano nella terra: ma imptanto nõ percio sifeconda se non per acci dente: il campo sia humido: impercio che Collumella dice: il campo agrani trouasi piu utile che lãno di sopra uoto sia stato. Quam q calamos fabasue messit & dixit: Euero dice per due ragioni luna pero che del nutrimento del Formẽto alcuna cosa consuma: & laltra che non puo nella state cosi conueneuolmente ararsi come quan do e igniudo. La faua secõdo Palladio e daroncare quando e grande quattro dita sopra alla terra: & poi altra uolta si sarchia quando lherbe nociue sarãno inquelle ri nate: della qual sarchiagiõe non safiliggie anzi fa pro: & molto fructo rẽdera expar tita. Anchora presso almodo sicõe la terra rispõde del mese dimaggio & digiugno

La faua in q̄ranta di fioriſcie & iſiememẽ
te creſcie & q̄l medeſimo e itucti iſemi du
plicati : ſi come ilpeſello & glialtri legumi
tucti del meſe digiugnio la faua al meno-
mar della lũa ſidiuelle inãzi di & inãzi che
lalũa proceda & iſteſa & rifrigierata ſipuo
ne nel granaio & coſi igorgogliõi o nõ pũ
to ouer meno noeieuoli aura ſi cõe Palla.
dio dice & Varro dice che la faua & tucti
glialtri legũi inuaſi oleariicioe da olio cõ-
cenere miſchiati per lũgo tempo ſani ſiſer
uano dagorgoli. Le faui ſi cõe dice iſac o
elle ſimãgiono uerdi & allora fredde ſon
& hũide nel primo grado & generão groſ
ſo hũore & enfiatiuo cioe enfiato. Onde
uentuſita fãno & nelloſtomaco molto no-
cioe ſono. Leſecche & dimaturita perfecte
frede ſono & ſecche in primo grado: & ñ
lodeuole ſangue gienerão. & la carne ẽfia
no & dilatono: & opano iquella come fal
formẽto nella faria. Onde nelle parti diſo
pra deluẽtre molto groſſeza gienerano &
enfiatiua della quale ilfumo alcapo ſalen-
do alcelabro nuoce & ſogni molti & corro
cti inducono: adũque cõcioſiacoſa che di
queſta natura ſiano leſaue non ſipuo loro
torre ildifecto per alcũ modo di decotiõe
Ma menomare & per ſperimẽto queſto ſi
pruoua che quegli che ſpeſſamente lafaua
uſano idigeſtione & enfiagiõe hanno an
cora che ſaniſſimi ſieno: ma ſono mõdifi
catiue & po uagliono alle letigini & acolo
ro che la contenna del ſuo corpo mondi-
ficare uoliono colla faria loro lauarſi ſau-
uezano. Indiuerſi modi ſicuocono: alcũe
ſicuocono con acqua: alcũe del fuoco ſar-
roſtiſcono ma chotte in acqua piu lodeuo
li ſono: impero chelacqua molto diuentu
ſita toglie loro: & la groſſeza maximamẽ-
te ſe la prima acq̃ della cocitura ſigiecti &
dinuono uiſi ragiũga lacqua & queſta de
cotione ſiſa indue modi: ouero cõ guſcio
o ſanza guſcio: & q̄lle che cocte ſono col-
guſcio ſono didura digeſtiõe & di groſſi
hũori & enfiatiue: lafaticheza d̄el guſcio i
pediſcie luſcire del uentre lalunga ſua di-
moranza nel uẽtre uentuſita & enfiagione
preſta: ma cocta ſãza corteccia meno ſono
ẽfiatiue. & piu toſto ſi ſmaltiſcono. Et ſe il
ſecõdo brodo ſi faccia cõ coſe calde agiũ-
cte ſi come pepe ogiẽgiouo ouero olio p̱
fecta e medicia alſuſare della fẽmina. ma
mãgiare con menta & origano & comio
& ſimil coſa lauẽtoſita menomano & etiã
dio lẽfiagione. Arroſtite meno di uentoſi
ta & enfiagiõe preſtano: ma aſmaltire du-
riſſime ſono. Ma ſe in acqua ſimectono ĩ
molle poi che ſarãno arroſtite & con comi
no: & mẽta & origano ſimangiono ladu-
reza perdon cioe dello ſmaltire: leſaue ĩfrã
te abuoi incibo cõtinuo abondantemente
date toſto ligraſſono & aq̄ſto modo ibuoi
grandi & uecchi deſaui beccai ſingraſſo-
no & i quindici di ſirinuoua laloro carne
Auicẽna dice che laretifici cagiõe dele fa-
ue e ilmolto tempo del mecterle ĩ molle &
labõta del molto cuocierle & mãgiarle cõ
pepe & ſale et ſimili coſe et cõ olio et le mi
gliori ditucte ſono le groſſe et bianche nõ
p̱ forate dagorgogli. Et delle loro ꝓprieta
di e che leſpichão luoua dalle galline quã
do le galline lepaſcon cioe ſene paſcono
et fãno uedere coſe ſtrane iſognio pertur
bãti: et fãno uenire pizicore le freſche ma-
ximamẽte. Anche impiaſtro delle cortec-
cie loro ſopra il femore del fãciullo poſto
cieſſa dinõ laſciarui mectere ipeli & ſimi-
gliãtemente quando luſano ſopra illuoco
raſo. Et leſaue lauano lamorfea della facia
et maximamẽte co la corteccia et il panno
et leletigini et fãno buon colore. Et illoro
impiaſtro e buono agliappoſtẽmati delle
pope delle donne et la congelatione della
cte inquelle facta. et quelle che cotte ſono

con acieto & acqua son buone alla solutiõe antica & propriamente cotte colle sue cor teccie. Et ancho fano pro alla dissinteria che solutione di uentre cõ sangue. Plinio dice chi la faua cocta & la colatura sua beuuta il polmõe mondifica & gli apostemati delle mammelle tura. Et cõ rose mischiata il dolore et liuidore et la lippitudie degli occhi cura: cioe occhi che le loro palpebre faccino puza. Masticata la faua et alle tẽpie apposta gli omori agli occhi discorrenti con strignie: ancora dimezata et sopra la uena aperta posta il sangue ristrignie il lacte discorrente dalle mamelle fa restare & discorrere nõ permecte a podagrici & agli arteti ci cioe a gocte di mano con grasso di peco ra cotta souiene se sopra il luogo del dolore simpiastri, le enfiature degli apostemati rip cuotono se nel principio cocte in aceto alle ẽfiature sapongha. Anche dice che quãdo la faua e in fiore lacqua maximamente desi dera: ma quando e fiorita ama secho. Anche dice che nellaqua marina o uero salsa appena si cuoco corto. Dice ãcora che nell iso le del mare oceano nascie faua dasse che cu ocere non si puo. Et in egypto nascie faua spinosa lunga. x. cubiti la qle i chochodri li fuggono temendo che gli occhi loro nõ sostendino.

Del farro. cap. viiii.

IL farro e qsi simile alla spelta ma e piu grosso ĩ herba & nel gran si semia nel tẽpo dal pãico & della spelta: & una corba cõ pie una bubulca cioe il lauorio chi fa un pa io di buoi o uero certa misura di terra che cosi si chiama: mitesi & mõda si cõe il pãico Il farro e di tẽpata cõplexiõe & e cibo buo no a sãi & agl infermi & assai nutrica et cõ forta & gienera buono nutrimento eanzi stitico che purgatiuo.

De fagiuoli. cap. x.

I Fagiuoli conosciuti sono & al cuni sono rossi et alcuni bian chi terra & aria desideran o si come il panico & il miglio & ĩ tra lor & intorno si seminano. Et in orti et tra cipolle & cauoli. Ma inmezo soluta ci oe magra terra peruenghono & in quegli medesimi tempi si seminono. Et quanto piu e grassa la terra tãto piu radi si semia no: dall herba spesso si mondino & co ghõ si cotidianamente quante uolte i suoi ga gliuoli si ueghono imbiãchiare allora sisti mão esser maturi & i su mezuoli o stuoie al sole si secchano: quegli che sono rossi sõ caldi & humidi nel mezo del secõdo grado. I bianchi sono poco mẽo caldi ma piu humidi & testimõiasi qsto che il loro grãe negli si come gli altri secchare non si posso no & se si sechão nõ si possono seruare lũ gamẽte: humori grossi gienerano & enfia gione & uetusita & molto fummo el capo empiẽte & sogni pessimi & spauẽteuoli fã no & corrocti. Et ancora Auicenna dice che generão humori grossi. Ma la senapa cessa il nocimento loro: et similmẽte la aceto con sale et pepe et origano.

De Git. cap. xi.

GIT e un seme nero et quasi tri angolo: la cui herbe nascie tra il grano et tra la spelta et tra sega le et inuolgare si chiama gitte rone et fa fiori cossi a modo di campanelle: et e caldo et secho in secõdo grado: et ha uirtu di dissoluere et di consumare contra lopilatione della milza et de le reni: el pas sione illiaca cioe fianco et dolore di stoma co per la uentusita uale la poluere sua ĩ cibi & dasi la poluere sua cõtro a uermi data cõ mele et fassene ãco ĩpiastro della poluere sua t di sugo dassentio al bellico per li uer mini.

Delloglio. cap. xii.

Lloglio ouero Zizania nascie tral grano ne sechi tempi & ha uirtu acuta & uelenosa & opia lamente & perturbala & inebbria:con uino cotta & con stercho asinino & con seme dilino & factone impiastro lapostema disolue & legangole:cotta ancora con cortecia diradici & alle ferite pu tresacte apostemon dificale & sanale. Anco riarde il grano imperoche gli toglie il nutrimento suo si come il papauero & la zizania:& lauena:& cauoli:& la uite:ipero che leriarde come dice Alberto.

Della lente. cap.xiii.

La lenticola e conosciuta questa uuole hauere loco soctile & ri soluto cioe magro da acqua & ancora grasso:ma seco impero che dalla luxuria & homore si corrompe infino alla luna duodecima del mese di febraio si semina:& il quartiere duna corba che una misura aseminare una bifolca basta. Quando lalenta molto tosto pululi cioe nasca & nutrimento:prenda conuiensi che il campo inanzi che si semini simischi con letame arido:& in quello quattro ouero cinque di sara stato allhora simbagni nel campo si come dice Alberto: ma palladio comanda che si facia questo acio che tosto nasca & cresca:freda e in primo grado & secha in terzo il nutrimento suo e grosso & a smaltire e duro & maninconico onde e cagione di dolore & dinghāneuole paure & sogni:uentosita & enfiagioni & costipatione fanno: & pero allo stomaco e piu nociuache tucte altre grane la & al palmone & al diaflagmate & alle pellicole del cielabro: & atutti altri nerui delle pellicole & maximamente aquegli degliocchi:ipo ch lomore loro disecha inaprischie et ipediscie isani occhi & tanto magiormente a glinfermi occhi. Et dicomplexione secha noceuole asechi alcuna uolta fanno pro se mōde dal guscio sicuo cono: & impero aglidropici son buone ma colla corteccia nuocono troppo per la uentosita & enfiagione che fanno: lagrande & nuoua & che sia di buona cucina secundo ilcibo & secondo lamedicina & la piccola piggiore lauecchia e dura & rea & se lalente simischoli tra la ciener meglio si serba che non gorgoglia & diuenta dibo na cucina.

De lupini. cap.xiiii.

Lupini o uero per terra o uero per uignia ingrassare ouero p seme ricorre sisseminano iquali per laprima cagione necampi o uero in uignie sisparghono del mese dagosto o uero quando colte sono luue dase minare sono & cuopronsi colle marre o uero con aratro necampi. Et poi del mese daprile o di magio & quando aconueniēte grandeza sarāno uenuti darouesciagli soterra & cosi nelle uignie & necampi per cagione diletame simectono per ingrassare & feconde fare. Accioche necampi allora sisemini ilmiglio el panico & nel tempo uegniente ilgrano & nelle uignie meglio illetame & aopera ipero che par che iuini uizino del sapore. Seminasi optima mēte dopo ricolta nelle stopi ouero fauuli due uolte arati ouero presso alpricipio dagosto & poi del mese doctobre:& poi presso alla terra colle:marre sitagliono & perli solchi siponghono sopra quali seminato il grano coluomero laterra siriuolgie & cosi opimo per inanzi qnilgrano sifa doue ancora il seguente āno unaltrauolta il grano seminar uipotraio uero segale. Possō si ancora semare iql medesimo tēpo itral panico nella secōda sarchiagione: liquali colto il panico rimaranno accio chel campo ingrassino dagrano secondo ilmō pre

decto. Et allocta due corbe o uero piu nella bisolcha si pone. Ma q̄gli che si seminão p cagione diricorre seme si seminano del mese doctobre & dinouẽbre & una corba labisolcha basta nellimoso cãpo illupino ñ nascie: laterra creta teme: & lasoctile terra & rossa ama: ilupini dasarchiare nõ sono: & sarchiati si spẽghono ĩpoche hãno solamẽte una radicie & q̄sto nõ desiderão ipo che lherbe oltralcõsiglio delcultiuatore affighono del mese digiũio o diluglio sicoghono & incõtanẽte se piacera si trahe dellaia ma e daripore dilungi da ogni homore & cosi lungamẽte si serbão: maximamẽte se in q̄ granai enterra spesso ilfumo. Ilupini sicõe dee: isac caldi & sechi sono i secõdo grado & di quegli altro e amaro ilq̄le di sua natura cotale e & q̄sto inmedicina si conuiene. Et altro e dolcie & insipido cioe sanza sapore: imperoche p molta dimoraza nellacq̄ sadolcíscia: & cosi e facto insipido cioe sãza sapore: lafarina de lupini col mele ualle contro ilombrichi cioe bachi: a q̄llo medesimo ualle ilpane facto della farina sua col mel etassẽtio posta sopra losto maco & meglio se uisagiungha un poco daole. Quella medesima farina lapostema matura & rõpe: ilupino sicõe dice auicẽna soctiglia icapegli: & laua & monda ipãni del uiso et lamorfea: et alora maximamẽte quãdo sicuocie in acqua piouana tãto chi sidisfaccia. Alcũi dicono che lafaria dellupino ipelli nati riarde & glialtri rimeter ñ lascia. Isac dice che se dellacq̄ doue ilupini si macierano iluochi delle cimici sibagniano muoiono. ilupini nutrimẽto grosso generano & duro asmaltire & poco gienera humori uischosi.

Dellino. cap. xv.

Dellino desidera laere temperato & terra soluta cioe asciucta & grassa & quanto piu grassa sara tanto la sua stoppa sara piu grossa: & q̄to la terra sia piu magra tanto la sua stoppa sara piu soctile: ma dellino poco & corto: incotal terra nasciera nella costui seminatione laterra assai dimagrarsi & offendersi sicrede. Et impo daiuto diletame ha bisognio se direccuere chotal semente sia usata: la sua terra unai uolta inãzi aluerno sidee arare accioche lezolle plogielo seguẽte ipoluere siriduchino & poi dopo iluerno lasecõda uolta sari. v. o. vi. uolte fra tutte siche bene siriduca laterra in poluere. Ma in questo mõ che la terra piu profondo sari & facciẽdo cosi insino allultia uolta sempre la profondatione simenomi: di quindi almezo daprile insino alla fine daprile e optimo il sarchiare che itorno ouero insommo della terra sia meno dun palmo: Et la terra sopra ilseme collarato riuolta nella cui seminatiõe secõdo il costume dalexandria doue illino optimamẽte si p cura puo un bue mẽare uno aratro & due insieme iuncti menare due aratri che lũo aratro per uno braccio o poco piu cõ una fune seguiti al primo: dequali ciaschuno habia il suo bifolco che laratro tẽga & meni & tre corbe diq̄sto seme o poco piu bastão aun bisolcho alquale molto fa pro se cotale cãpo serpichi poi che sara seminato: Ma se tẽpo sara dimolta secheza molto gli fia utile se si potra imbagniare. Puossi anco seminare inãzi aluerno neluochi caldi nequali poi che fia nato illio dal fredo nõ sia offeso & allora meglio puiene nella terra cretosa che nella terra molto asciuta. Et non e bisognio che sia grassa & che oltre che due uolte sari pure chi laterra sipol uerezi. Et quando sara seminato meglio e che solo collerpicie dalcune spine ouero pruni facto sicuopra. Et meglio ancora e che uno huomo con una fune tiri lerpicie che farle tirare abuoi per lonocimẽto del

lorine:& questo e ageuole a ciaschuno homo:questa e ācora dallherba due uolte da mōdare & qlla che maximamēte dal grogo & dal cuttute ouero dalla podagra del lino che sauogie saffogha: queste sonno herbe che fauoghono alpedale dellino & affogālo:& po e danettarlo prima che uisa uogha:aduegnia che molto soffenda illio adandare traesso quando e grande:& impo il mondatore dee inanzi asse collemaní aprirlo & andare tra esso copanni molto leuati. Ma qdo la prima uolta si monda imperoche allora picolo e & bene che sabacta sirilieua non si offende per landare tra esso. Cogliesi quando con maturo colore in gialla & in quel medesimo di acio che chon rugiada non si tocchi socto terra si porta legato in fasci & poi con mazi di legnio senescuote il seme & illino amaciare nellaqua si pone: nellaquale quattro o cinque di se lacqua e putrida basta dista re. Ma se lacqua non sia corropta sidee tenere insino asepte accio chenputredisca & uale alla corteccia dellaquale si fa la stoppa permanga sanza corrompersi. Puosi optimamente mazicare inquesto modo si come seruano imelanesi quando maturo ilcogliono sanza alcune herbe mischiato & in piccoli fasciuoli & quāto sipo siguarda dalla pioua & maximamente quando e secchо:poi firecha acasa & socto coperto si pone & serbasi insino del mese dagosto tanto che cōpiuto sia lanecessita del tritare. Allora ilseme siglitoglie & allacqua siporta & inquella sipone & spesso cō pertiche satufia & ponglisi peso dalchuni legni accioche optimamēte sibagni & iquella si lascia p mezo di solamente:& cosi bene bagniato siriporta acasa & tucto siripone inuno mōte appresso almuro socto copto & cupresi dipaglia & lasciasci cosi tre di nella quale paglia siscalda & macierasi: & poi che raffredato sia ouero tenero & le no facto:ouero isiemi inquello rimanente incominciano agiermugliare ouero la stoppa sua dalla carne rimossa perse nō si torcie compitura sara lamaceratiōe:& allora ciaschūo fasciuolo sidiuida intre ouero quattro menate grāde & cō quello legnio sileghi & nellaia optimamēte sisecchi & ripōghasi. Et poi sipotra inqualunche tempo cōciare come usanza e. Ma sara segni ditemperata maturatione quādo simaciera nellacqua quādo al toccare e morbido ī modo che ogni asprezza habbia perduta: Cognosciesi ancora se diquello alcūa cosa sitraga dellacqua: & secchо sipruoui se la carne herbale dalla stopa ageuolmente siparta. Ma se mēo ebisognio simaceri & la stopa sara piu forte & piu bianca:ma nō perfectamēte sipartira dallui lacarne herbale & sara piu duro afilare. Ma se si macera piu che bisogni la stopa men forte & biāca sara & dalle carne herbale optimamēte ptita & sara piu habile afilare:& poi optimamēte silaua inacq & sisicuote & asole sisecha. Et qdo secchо sara allocta sip. cuote non mazi dilegnio accioche la sua carne sirompa. Poi al sol caldo si pone & quando sara schaldato sisigramola: & in questo modo simonda optimamente nella stoppa gramolando sirompe come sisarebbe se incontanente sigramolassa come sileuasse dalsole che sel tempo sara humido con molti panni scaldato al fuocho si prepara alla gramola & cōspatole lamōdificationi sicompie:poi si pectina & poi si fila lauirtu del seme dellino secōdo Auicenna e proximata ala uirtu del fieno greco. Caldo & imprimo grado & misurato:in humidita & seccheza: & sessi prenda con mele & pepe muoue lappetito della luxuria.

Dellorzo. cap. xvi.

LOrzo sostiene ogni aria & desidera laterra grassa accioche optimamente proficti & nella mezana terra ancora si producie & nello aperto piu tosto che nellobroso luocho si rallegra. Inquesti tempi & in quello medesimo modo chel panico si semina & sette di sotterra dimora: & allora escie fuori si come dice uarro: Ma ilegũi i cinque di fuori che la faua da Alberto si dice che si semina nel principio della primauera: & ciaschũo faresi po: ma p questa coltura piu tardi amaturita uiene. ma lorzo maruolo che bono maruolo sichiama sisemia pertucto il mese dimarzo & nel pricipio daprile et del mese dilugliio e maturo ancora sitruoua orzo che nellatrituratione simonda come ilgrano & questo inquello medesimo tempo sisemina chel grano: & seminando una corba labifolca compie. Cultiuasi & mõdasi come ilgrano: et maturasi unpocho inanzi a quello: & ipero ilmese suo prima siriceue quella che da cõsumare e ianzi ch̃ igranai rifacte le spighe & lassi dischorrono cioe cagiono ipo che dimale comel pãico folie ouer folli coli siueste. Et isuoi colmi iqli pigniõi diciamo nel cãpo lungamẽte giaciere lascião. i poch i qsto mõ sifa grãde et tritasi cõe ilpãico. Lorzo secõdo Isac & Auicenna e freddo & seccho nel prio grado et ha uirtu mõdificatiua et scholatiua: & piu che lafaua disecca. Et impero dallenfiagiõe libera lorzo elpanico piu nutribile & piu nutreuoli sono che altri granelli. ma lorzo piu tosto si si smaltiscie & impo damẽbri piu tosto si dissolue. Galiẽo delorzo & delle faua secõdo medicina dice lorzo & lafaua impoche altemperamento uicini sono i molte cose: luogho secondo ilmedico hãno si come la cera: & lolio negliunguẽti inimpiastri fassi dellorzo una confectione utile lessasi lorzo prima collaqua poi sarrostiscie poi con farina cotta & zuchero sicõficie. Et questa atẽpo distate ha rifriggerio dello stomaco & del fegato uale & alla sette ãcora uale cõ acqua temperata o uero grosso amãgiarlo con cuchiaio o uero si liquido che sibea: & fassene farinata in questo modo acioche la cortecia torseglipossa. Toghasi una misura dorzo & noue dacqua & tãto lungamẽte sicuoca che ritorni aduna & lacolatura abere glisidia: questa ualle alla sanita ghuardare: & ilcorpo ihumidiscie: selcorpo rifrigerio prima desidera un poco dacieto pria uisimischi o uero uisagiũga seme dipapauere biãco: ladecta farinata asani icõtinuo luso chiarissimo & pfectissmo sangue genera: & non nutriscie meno chel pane laq le asãi dadare e: aglinfermi i diuersi modi si como aciaschuna ĩfermita sicõuiene. Se tu uuoi lasete elcalor dl fegato spegnier bei alsopradecto mõ. Se lacolata & mondificatiua farinata uorrai fare quãdo larai cotto sopra poni mele uiolato. Se per la opilatione del fegato quella uorrai prender cõ quello cuoci insieme leradici dapio & finochio & prẽdi quello conozizachera. ma altri dicono che lafarinata sifa ĩ questo modo: lorzo bene mõdato sicuocie molto bene inacqua & colasi perpãno lafarina cosi sifa. lorzo bene mondato alla macine sipõgha & macinasi colla macina alquãto sollenata: acioche grossa farina adoperi & cotal farina cotta in aqua lungamẽte e optima o uero optimo cibo aquegli che hãno febbre & maximamẽte a chi ha postema nele parti spirituali. Auicẽna dice ch̃ alle ppriета decte della segale ãcora se sifa unguẽto diquello conacieto forte & põsi amõ dimpiastro sopra laschabbia uulnerata & sanala. Anco sene fa ipiastro cõ mele cotognie & acieto sopra lapodraga cioe cota d piedi le cessa ildiscorimẽto delle superfruita al-

le iuncture & lacqua sua fa p alleinfermi tadi del pecto. Et qdo sibee cosemedi fino chio fa abodate illacte & lacqua sua e ifre datiua & acrescitiua delle febri calda pura cioe precta & nelle freddecon apio & co- finochio.

Della Saggina. cap.xvii.

MElica cioe sagina e conosciutissima & henne didue maniere henne una rossa & una biacha & truouasene una terza maniera che e piu biancha chelmiglio. Et anchora in herba molto crescie. Alcuna poco et alchuna lungo tempo dimora ne campi: & alchuna i pochi di si matura. Et questa che in herba pocho crescie e come miglio & ama terreno molto grasso & piu tosto terreno cretoso cioe dilecto difiumi pche e humida che terreno asciuto: & quella terra molto dimagra per lomolto nutrimento chella richiede & desidera luochi paludosi & inquegli optimamente siproducie quando prima siriducie ala cultiuatura. Mala tropa grasseza dicotale luoco ilgrano & lafaua perirebbe inquello seno sataste per sarchiagione: lamelica per tropa abodaza perirebe la grasseza seminasi nel la pastinata terra: & ancora ne la soda sipo seminare per glisolchi delle faue & doque rade nate sarano nella seconda sarchiagio diquelle que fabis radicatis erit sarculada nel teperato aere apresso nella fine dimarzo & nel cominciameto del mese daprile & poco diseme cioe un octauo dua corba basta acopire una bifolcha diterra nel caldo aer sipo seminare piu tosto nel freddo piu tardi. Ma quella cha piccolo aere che non crescietato sipuo seminare intucto il tempo che il miglio sisemina po che altre tato dimora necapi appresso di.xv.o.xx. di il seme suo sottera dimora: & nata adue gnia che sia piccola melica niente dimeo sarronca appresso della fine daprile & nel cominciamento dimaggio & allora la decta herba sallaquea cioe apresso della sua radice la terra sapre accioche meglio germugli & pululi dalla sua radice & poi del mese digiugnio sisarchia ouero sarrocha che altretale e: & alloro la seconda uolta & allora appresso del pedale laterra siragua ouero ricalza acioche dal cadere sidifeda & dal sole del mese dagosto o diseptebre sicoglie & tagliasi rasente terra: & poi appresso alle pannochie se lamelica hauere uorrai. Ma se tu non abisognie colle pertiche lapercuoti & le pannochie sitaglian & leghansi infasci & lasciansi ingambi sopra leradici necampi & nella bifolcha della mezana melicha: appresso disedici corbe neuenghono cioe senericoglie & e dasecharla quanto sipuo: & poi dalle caualle sara tritata ouero con uerghe eda riporla inluocho uentoso quanto sipuo aperto allaria accioche troppo ragunata non riscaldi & corrompasi: igambi della melagaria sono buoni affare capanne & dagictare nelle uie atempo diloti: & sono ancora da ardere & dascaldare iforni quando sono secchi: & ancora dauogiergli alle piante de salci accioche le bestie non gli schuoino & ancora accio chel sole non gliarda distate. Il seme dela melica ebuono aporci: & abuoi: & acauagli si puo dare: & ancora agluomini nel tempo della necessita & per se sole & con altri grani mischiata et factone pani iuillani che dincotinue fati che sexercitano. Et e di freda & seccha coplexione & genera sangue malinconicho & fa enfiagioni: & per lo suo peso fa discedere il cibo che latruoua nel uentre.

Del miglio. cap.xviii.

IL miglio conosciuto e delqual due maieř uno che presso atre mesi dimora nelcāpo. Et unaltro che maturo i.lx.di poi che sara semiato la terra desidera che sia molto arata asciutta & grassa & ācora nel sabiōe & nella rena puiene q̄do iterra humida & atēpo humido sisemini:ma ilsecho et argi glioso campo teme. Et laterra nella q̄le si semina della grasseza molto lacōsuma. Et seminare sipuo itra solchi delle faue & itra lor doue rade fiano. Nella loro secōda sarchiagione se laterra sara asciuta & mezolana non cretosa & che diuelte le faue disarchiate fia del mese daprile dimaggio & di giugnio semiar sipuo:ma palladio dice & collui siconcorda lasperiētia uerōese chel miglio sisemini delmese dimazo & sara maturo del mese digiugnio delq̄le puene uolmēte seguita che se laterra sia bē grassa puosi nela state unaltra uolta semiare & una octaua parte dicorba cōpie labifolcha ma dallherbe spesso simondi:maturo e q̄ndo tucto imbianca & dagliucegli cō molta faticha si difende quādo secho e & infasci legato rizisi alsole & quiui stia p due o tre di:& poi siporti allaia & incōtanente si bacta accioche se in gran mōte sipongha non siriscaldi & corompa. Et quādo e bactuto sechisi optimamēte inanzi siporti al granaio:impero che selmiglio nō sisecha bene incōtanēte riscalda & corompesi. ma quando e optimamēte secho per lunghissimo tēpo siserba. Et alcuni coghono solamēte lespighe come del panico:& cosi seruāo:Ilmiglio secondo Isac nel secōdo grado e fredo & secho:& questo testimonia lalegereza & lasua acuteza:& ilnon essere uiscoso & uentoso mēo nutriscie che tucti altri granegli:del q̄le sifa pane piaceuole della secheza confortatiuo & dello stomaco & deglialtri mēbri del corpo:& e diuretico cioe che fa orinař & impo sarrostiscie alfuoco & ad ogni doglia & correptiōe di corpo caldo sisoprapone. Et p cagiōe della sua seccheza & del tropo poco nutrimēto non e dausare dacoloro che leloro carni uogliono igrassare:ne da coloro che neloro corpi lodeuole sāgue gienerař desiderano. Ma dacoloro solamēte daquali rifrigieratione o uero cōfortagiōe & dhomori superchieuoli disechatione sidesidera.

Del panico. cap.xviiii.

PAnico desidera q̄lla medesima terra & aere che ilmiglio. Et iq̄ medesimi mesi:et iq̄l medesimo mō dallherbe spesso si mō da:ilq̄le ācor tralle faue et tra ceci:et fagiuoli et nele uignie cōuenietemēte sisemina o uero seminare siuo secōdo ladoctria data del miglio. Et āche una gieneratiōe di pāico che i poco tēpo riceue cōpimēto et q̄sto cōuenientemēte sisemina dopo imesi compiuti neglistoppi due uolte arati. Et le zolle rocte nelle quali terre optimamēte si producie fuor che netempi dimolta secheza. ilpāico secōdo isac e iforma et inatura simile almiglio. ma mēo nutriscie et piu cōstipa cioe rempie iluentro: Prēdesi idiuersi modi & per leloro diuersita loperatiōe sua muta:ma in qualunque modo siprēda meglio e chel miglio:cuocesi spessamēte o con grasso:e piu lodeuole quādo lasua seccheza pde la sua saporosita et buono partimento acquista & lacostipatiōe pde. ma cocto con lacte e piu lodeuole che quello che sicuocie cō sola acqua. Ma del cuocierlo nella acqua sono duo modi:o cuociesi intero o ropto colla macina lontero leuatone lacorteccia sicuoce. Et in una misura dipānico quindici misure dacq̄ sipongono & co si socto grosso e & duro asmaltir:ma nō e nel uentre constipatiuo impero che per lo suo peso alla parte disocto discende colla

macina trito sicuocie cosi che nella farina monda dieci misure dacq̃ siponghono. Et poi che due uolte o tre hara bollito colle dita sifreghi & colisi. Et ilcolamẽto silasci rassetare tãto che dicrescha & cuocesi & cosi coto utile e & piu soctile caltri modi et piu ageuole asmaltire.

Del pesello. cap.xx.

Il pesello e rubiglia e bianca & grossa:& seminasi del mese di septembre & doctobre & digẽnaio & difebraio sicomio penso meglio:in terra agieuole & asciucta: illuogo tiepido cioe calda temperatamente & aere humido & parti due duna corba in una bisolcha:sispargie & coglie si quando igagliuoli suoi sono secchi & legranella fortemente indurate aluna menomante poi che molto sara indifecto del suo lume Freddo e nel primo grado & temperato intra humidita & seccheza: lacorteccia sua stiptica e:& lacorteccia toltogli lodeuole nutrimẽto gienere. Ne enfiagione o uero uẽtusita fa sicome lafaua & aduso dimãgiare buono e distate & nella calda regione.

Della spelda: cap.xxi.

La spelda conosciuta e. Et lesue maniere sono che alcuna e piu graue & questa e migliore: & alcuna e piu lieue & questa e piggiore:laria desidera come ilgrano & la terra:ma meglio sidifende nella magra ch non fa ilgrano & nella terra cretosa:& ini scoperto campo optimamente producie: & in que tempi sisemina chel grano & inquello medesimo modo. Ma due corbe nella bisolca siseminano cola due del grano una corba basta.cultiuasi & mõdasi come ilgrano & metese incõtanente dopo il grano:& in quel medesimo mõ sitrita. Et poi chellara partita dalla paglia per tre uolte con coreggiati sibacte accioche bene dal lereste simondi: ditempata qualita e & aca uagli & abuoi & a simili p̃sta optimo nutrimento:& ancora glhomini lopossono utilmente usare:imperoche ilsuo pane tẽpato e & molto lieue:& impero se tre parti dispelda colla quarta parte disaue simischi della superchieuole graueza delle faue & della molta legereza della spelda sifa pane assai bello & buono & allafamiglia conueniẽte ma nel suo artificio diligẽtia sadopi che disopra decto e nel pane del grão.

Della segale. cap.xxii.

Segale conosciuta e & le sue manierie piu che una & aere comune desiderano come ilgrano & ilfreddo sostiene sicome alpi & piu tosto simatura. Ne boschi delalpi sisega del mese dimaggio & digiugnio tucti iramucegli degliarbori et sechansi et poi del mese dagosto sincendono et quasi tanto che sono cenere.et inque luoghi sisemina lesagale che optimamẽte producie inquello anno:et poi siriposa isino asepteãni et allora quella medesima sarchiagiõe dacapo sirifa. Ma doue nõ sono iboschi lherbe colle sue radici et compoco diterra sitaglia et secha sarde nella cui cenere et poluere lasegale poi nel decto tempo sisemina et poi octo anni siriposa:et q̃llo medesimo poi sirifa dacapo:laterra desidera asciuta et sabionosa et nella grassa et scoperto campo meglio siproducie:et in q̃sti tempi nequali ilgrano sisemina et piu conueniẽtemente sisemina quello prima che poi et una corba di seme basta e una bisolca: cultiuasi et mãdasi comelgrano:o cto di fiorisce apresso alfine daprile et nel principio dimaggio neluoghi tẽpati nel qualetempo toccarsi dal cultiuatore non si debbe:et inquaranta di dipost ilsiore crescie isino alla maturita:maturasi et mecte si inanzi chel grano:et battesi come ilgra-

no:la sua substãtia e tenace & uiscosa mol
to:& impero conuenientemente simischi
cola sagina & col miglio & colla faua &
cõ simili appane fare per gli lauoratori &
per familia:ipoche conglugnie & fa tene
re le paste di que pani che cotti nõ hãno te
gnienza ma spezansi & tritansi la segale
sola non susa se non radeuolte Auicenna
dice chelle dela natura dellorzo cioe freda
& seca i prima il nutrimẽto suo e minore
chel nutrimẽto del panico:et la sua acqua
spegnie la acuteza delihomori & similmẽte
la farina sua:& in sunum panno si pone p
impiastro di quella & caldo & fassi di ql
la cotta a mõ come dabere temperato & cõ
pecie & con colosonio sene fa impiastro
sopra gliapostemati duri:& cõ sola crusca
sopra gliappostemati calda.

Dela uecia. cap. xxiii.

LAuecia dopiamente usiamo o
uero perseme da cogliere oue
ro acagione di pasto segare e i
uerita optimo cibo acauagli &
abuoi lherba stia el seme e da sarchiare dl
mese digennaio & di febraio nõ nella au
rora quãdo larugiada e ma quãdo il sole
selara beuta:ipoche trouato e lauecia non
potere sostener larugiada ma diuẽtare ua
na la sua uirtu.& ha lauecia qsta pprieta
uerde se cõ qllo che nella terra rimane ilcã
po incontanente sari & con letame ingras
si la terra cosi langrassa ella. Ma segli siuer
ra le sue radici inanzi che la terra sari lho
more & toglie dal campo.

Del riso. cap. xxiiii.

IL riso e caldo nel prio grado
& seco nel secondo:et e in sua
natura pesante et dimora nel
la forcela dl pecto:et ristrignie
il uentre:et impero non e buono aquegli
che hanno uentusita:ne a coloro che non
smaltiscono tosto:gienera abondanza di
sangue et molto nutrischa et e thesoro de
palidi.

IN COmincia il quarto libro delle uiti
et uigne et della cultura loro:et della natu
ra et utilita deloro fructi.

DISopra nel libro secondo
molte cose della cultiuatu
ra et natura delle uiti de
cte sintendono quando
della natura dele piãte et
delle cose communi alla
cultiuatura de ciascũa generatiõe de cãpi
ingenerale parlare si disse: ma ora in qsto
quarto libro dela natura et cultiuatura del
la uite et della uignie et dogni utilita di fru
cto loro specialmente e da dire.

Della uite che sia et delle uirtu delle foglie
et della cenere et lachryme sue. cap. i.

LAuite apresso noi e assai cono
sciuta:ma nele fredissime regi
oni nellequali uiuere non puo
non e conosciuta:et imperho
diro che ne alcuna humil cioe bassa a mo
do darbuceglo molto torta et scabrosa cio
e forata et che ha ipori latissimi et grande
midolla lata et intrisa:laquale sanza pota
gine et sanza pali et sanza consiglio dalbe
ri lungamente uiuere et conueneuolmen
te durare non puo comodatamẽte. El suo
sugo e uno del sugo delquale si fa uino li
core preciosissimo:le folie della uite sono
molti medicinali : imperhoche le feri
te mondano et sanano : in acqua cotta
il calore febri le generano elosbondeglia
mento et il dolore del celabro marauiglio
samente cessano : le pregnianti aiutano :
il somno prouocano:et il celebro confor
tano et la gomma sua beuta la pietra spe
za come dice Diascoride:lauista rende a
acuta:la cispita delochi toglie a morsi uele
nosi socchorre : et il uentre strignie la
cenere sua ualle alle predecte cose con su

go diruta & olio mischiato. Plinio iuerita dice che le foglie dela uite iuitii del capo lie uano: lensiagiõi cessão: & con farina dorzo lartetica curano: il fluxo con sãgue molto aitano se il loro sugo si bea daglinfermi la corteccia dele uite & le foglie laride ferite & il sangue ciessano & la decta fedita saldan & sanano la cenere della uite icõtanẽte la fistola purga & cura il dolor denerui & leschiacciature lor mitiga: e puncture degli scarpiõi & le morsure de cani con olio sana & la cenere della corteccia per se ipeli perduti ristora & moltiplica.

Della diuersita delle uignie. cap. ii.

DElle uignie sono diuerse generationi secondo diuerse & uarie consuetudini diregione: iperoche alcũe cose sono cõ cõsiglio di pali & di pertice cõ ordine si fanno & queste induo modi: lũo sie che a ciascuno palo sia una uite & cosi si fãno nele piu dele pti di lombardia o di romagnia & i questo modo nella soctile terra tre piedi distanti lũa dalaltra si piantano p ciascuno uerso & nella grassa qttro: & nella mezana tre piedi & mezo i altro mõ che una uite sopra molti pali & ptiche si stenda: & cosi sono nelle piu parti della marca danc ona: & queste i questo mõ si piantono secondo la considerata grasseza ouero soctilita delle terre intal mõ che tucto lospatio si possa cõueneuolmẽte coprire & queste con marroni bene la cultiuano selle non siano a temolto & spartite. Alchũe altre si fanno come arbucegli al modo principa le lequali sanza cõsiglio di pali permanere possono. Et queste inuerita o si fanno p certi tagli tãto itra loro rimosse che arar si possono & di diuersi seme seminare o uero da ogni parte si strecte che arare non si possono: & i qsto mõ siano distanti di tre piedi & meno & piu secondo che sia il suolo ouero lecto soctile o grasso inche si piãtono. Et alcũe fãno i lor tagli con pali & ptiche ouero i forma di pgolecti picoli che dala pte dello stipite sono basse & alla oposita sõ eleuate & qstel modo di modona & di molti altri lochi & maxiamẽte in spatii dorti sobseruano: Alcũe uignie si fãno cõ arbucegli a qsto formati per gli cãpi piu ouero meno rimosse secondo che magiormẽte o meno del uino ouero del panico il padre dela famiglia desidera: ma un mezolano mõ didistãtia di sedici oue ro uenti piedi si prende: & qsto mõ maxi mamẽte appreso Melano & i qlle pti sobserua. & alcũe si piãtono nelle ripe de fossati qñ si fãno: o p cãpi appresso di grãdi arbori: acioche qgli che sono ne cãpi o nelle ripe si coprio & fructifichio. Et i qsti mõi i molte pti di talia sobseruano. Et ãcora alle sopradecte uignie cheln ordine si pongono pali & ptiche. Ad alcune altre pali o frascõi solamẽte i loco di pali & sermẽti i qtro pti ouero i due solamẽte p lũgo si come pti che isieme tra loro si stẽdono & legão. Et qsto mõ appresso chremõa & pistoia specialmẽte sobserua & alcũe saza aiuto giacere si lascião che p solo bisognio et necessita dela puicia e dafar et qsto nemonti molto asciuti doue luue nõ si corrõpono giacẽdo i terra ma da molto feruore di sole si cõseruão.

Della diuersita della generatione delle uiti. cap. iii.

LA diuersita dele generatiõi dl le uiti molte sono: impoche alcũe sono molto fructifere alcu ne mezolanamente alcune poco o niẽte: alcũe molto temono la nebia et labrina: alcũe poco et alcune temono il seco et uenti et alcũe qste cose agieuolmẽte sofferono et alcũe son molto feconde cioe abondeuoli di fructo: et alcune poco: et alcũe sono il cui fructo tosto si matura: et

alcune che tardi:et alcune che molto il fru
cto suo nel fiore perdono:& alcũe che nõ
si perde: ma si difende:& alcune che agie
uolmente da uenti si rompono: & alcune
che fortissime sono accioche da quegli a-
gieuolmente si difendino & alcune temo
no le pioue alchune il molto secco:& al-
chune sono che hanno spesso nodi & al
chune hanno legemme p lunghi in tre no
di sono distanti:& alcune sono che fanno
ipalmi lunghi & grossi & alcune glifãno
picoli:& alcune grandi midolle fanno &
alcune picole:& alcune fanno le loro folie
molto intercise & alcune poco : & alcune
le fanno continue & ritonde: & alcune fã
no luue bianche & alcune rosse:& alcune
nere & alcune fanno molti acini & picco-
li & alcune pochi:& grandi:& alcune fan
no le granella callose & alcune le fãno mor
bide & alcune le fanno con dura cortecia
& alcũe soctile & tenero:& alcune fanno
le granella molto belle & lucide & alcune
scure. Et alcune le fanno dolci:& alcũe le
fanno agre:& alcuni fanno uini da serba
re:& alcune che tosto si corrompono:leqli
tutte diuersitadi agieuolmente uedere po
lhuomo che e a ueduto experto.

Delle diuerse maniere delle uiti. cap.iiii.

LE manerie dele uiti son molte
trouate & di quelle di molti di
uersi nomi indiuerse prouicie
sono appellate: Ma imperoche
di quelle alcũe sono migliori & alcũe mol
to buone. Pria lemigliori & diloro le bõe
cõditiõi acõciamẽte scriuerro & porro il
loro nomi:& poi breuemente diro dellal
tre meno buone:acioche hauuta la cono-
scentia di ciascune: sappiamo quegli che
uogliono piãtare ouero inestare le uignie
& legiere le migliori. Dico dunque impri
ma che glie una maniera duue che si chia
ma schiaua che assai tardi pulula. Et e
una uua biancha hauente il granello cõsi
ritondo & fagli mezanamente grandi &
spessi i botrioni cioe acini & la foglia meza
namente intercisa & inciaschuno sermen
to anche neluecchio nati due ouero tre o
uero quattro talora cinque acini producie
& tanta e ladureza dellignio suo che isser-
menti non agieuolmente sipiegano inqͣl
le ingiu plopeso delluue. Onde oltre mo
do irami empie & luua sua e molto uiosa
& lucida & tosto matureza riceue: eluino
suo e molto soctile et chiaro et cõueneuol
mẽte potente et daserbare: et matura etmi
xolana terra desidera & montuosa & iqͣl-
la meglio che ialcũa altra fructifera se stre-
ctamente sipoti:impo che lunghi palmiti
colluue nutrire non puo et qͣste uerso bre-
scia & nelle parti mõtani dimantoua ma-
ximamẽte susano. Et in spetialita tralaltre
oltre atucte ipiu degnita latẽgono: Et unal
tra mãiera che sichiama albana laquale tar
dissimamente pulula et e uua biancha po
cho legnio habiente il granello et fa assai
grãdi acini et spessi & lunghi et mezolana
mente fructifficha et fa lefoglie mezolana
mente intercise:et isuo sermenti per forza
del peso giu nõ sipiegano tãta e ladureza
dl suo legnio:& lesue granella alsole il piu
delle uolte sicolorano et molto tosto lasua
maturita sicompie:et e assai dolcie insapo
re ma la corteccia aspre & alquãto amara.
Et impero meglio echel uĩo di quella sene
priema che asciarlo bollire r etini lungha
mente cosuoi fiocini. Eluino suo e molto
potente & dinobile sapore bẽ serbeuole et
mezanamẽte soctile:& se un poco auaccio
sifaccia lasua uẽdemmia meglio siserba il
uino suo. Et questa mãiera duue afrulli &
intucta romagnia honoreuol uĩo etenuto
doue strectissimamente sipota : impo che
cõ lunghi palmiti dipoco ualore pern ãe.
Et e unaltra maniera duue laquale trebbi

ana e decta:et e biancha col granello ritō-
do picchol & molti acini hauente: nella
giouentu e sterile et prociedēdo ī tēpo di·
uenta feconda facēte nobile uino et bene
serbatoio. Et questa māiera p tutta lamar-
cha spetialmente sicommenda. Et e unal-
tra maniera che graga uiolata e decta che
uno osso solamēte ha nel suo granello et e
chiarissimo:el suo granello e alqto lūgo &
fa il uīo molto chiaro & potēte & dureuo
le:& dinobile sapore & odore:& qsto ap-
presso cortona ouero iqlle pti maxiamēte
e cōmēdato:& e unaltra māiera che da al-
cūi malixia & dalcūi altri faracla e chiama
ta laqle ha el granello biācho & ritondo &
torbido con soctile corteccia che in mara
uigliosο modo pesa:& īterra assai magra
si difende. El uino fa dimezana potentia
& bōta & nō molto soctile ne molto serba
bile:& qsto apresso buono specialmēte in
honore sitiene:Et e unaltra māiera che gar
ganega e decta laqle e biācha & ritōda: &
mirabilmēte dolcie:chiara ouero lucida &
dicolore doro:& cō grossa cortecia serba-
bile:oltre atucte laltre e molto abōdeuole
cioe fēmina ipo che lamaschia niente uale
icui granelli son lūghi & dicolore molto
doro ma sterile e altucto. Et ilsuo uino e
molto soctile & splendiēte di piccola potē
tia:& assai serbatoio. Et questo appresso
buono & apadoua ingrāde bōta e tenuto:
Et e unaltra maniera che e albinazache e
biāca non lucente ma dimacchie piena &
marauigliosamēte dolcie: & e ritonda &
īluīo fa dolcissimo: & īalcūi āni e fertile ci
oe abōdeuoli:& spesso sterile & specialmē
te se strectamēte sipota. Ma assai e fertile
cioe abōdeuole se cō lunghi palmiti silasci
se questa in alcune contrade buona:& ma
ximamēte alborgo apanicale e tenuta. Et e
unaltra māiere che sichiama buranese che
e uua biācha molto dolcie & bella inarbo-
ri bene fructifica:et enne una che e decta
affrigognia che nō e dilecteuole amangia
re et larbori per marauiglioso mō e ferti-
le et impo speciale e nelluoco doue glhuo
mini entrano:et queste duo māiere tra lal-
tre dapistolesi sono amate. Sono ācora al-
tre maniere duue biāche delle quali alcūa
aduegnia che appresso alcūi ingrande ho
nore sabino:ma appresso noi per diuersa
ragioni ouero per pocheza difructo loro
ouero che troppo il mollūe temono mēo
buōe per sperièza sitruouono et queste so
no moschadelle liuatiche lequali optie so
no damāgiare et inarbori. Ma in uignie
spesse:et appresso laterra non rispōdono
alla uolunta et greca et uernace che adue-
gnia che appresso noi uino buono facciāo
fānone molto poco.ebirbigoni:ecorrina
et grapposas che buono uino fanno: et al
cuni anni son mōte feconde et grandi aci
ni habienti. Ma quasi ciascuni anni difru
cto siristituiscono in fiore non faccienti i
alcuno modo molume:et sono alchune al
tre maniere duue biāche assai buone sico-
me liuidella che buono et serberbole uino
fanno:et molte che appresso pisano spe-
ciosamente sipianta. et e unaltra maniera
diuite ch decta paterniga che grossi et spe
si grapoli fa che molte uue pducie et uino
grosso p louerno dilecteuole:ma lastate nō
dura et questo per ifinite uignie buono e
tenuto. Sono altre molte māiere duuene
re che per uarie maniere ouero conditiōi
meno ree sapruouono sicome pigniuolo
che molto e amato appresso milāo sopra
arbucegli ma presso anoi nō ben fructifi-
ca et sono albatichi coquali sitingono altri
uini che molto ilmullume temono che sia
dimirabile dolceza et buono uino faccio
ma impertāto sono quasi sterili et troppo
ilmollume temono:et leualmūiga et tusca
che molto nere sono et meglio legano che

inanzi atucte altre maniere dinera: & alcu ne mâiere duue saluatiche che labrusce si- chiamono dellequali alcune sono biâche: alcũe sono nere: & molto ſãno picole gra- nella et sopra arbori: et sopra pruni uerdi per suo naturale cõsentono et non sipoto- no: ma se sipotassino et percultiuatura si dimesticassino igrapoli sarebono magio ri e igranelli mezanamẽte grossi et queste che nere sono tingono iuini et chiarisco- no: ma itere o cõ raspi stopicciare sipõgõ neuasi et nõ gitiào il sapore del uino: et ql le che bianche sono chiarificano et purifi cano iuini bianchi. Sono alcune maniere duue grosse et dure che sichiamõ pergule ouero brumaste delle quali alcũe sono biã che: alcune sono nere: alcune sono rosse. Alcune hanno igranegli ritondi: alcũe lũ- ghi molto: et alcune mezolanamẽte lequa li speciali nomi nõ hãno: et di quelle alcu- ne si maturano tosto et alcune tardi: dique ste da eleghiere sono quelle che piu piacio no a mãgiare imperoche per altro non si- piantono concosiacosa che diquelle uio nõ si faccia: ma molto sicontengono affar ne agresto quando sono acerbe.

Dellaria che si conuiene alle uiti & de sito delle uignie. cap. v.

IL cielo dimezana qualita cal- do anzi che fredo essere de sec cho piu tosto che imbroso cioe nebbioso ouer aquazoso. Ma inanzi atucte le cose lauite le tempeste & uento teme: ma aquilone leuite non le la- scia fecondare ma austro inuerita le fa nobile. Et impero nellarbitrio nostro e piu diuisione ho che del uino habbiamo piu ouero migliore. Del sito delle uignie anchora e dasapere: impercio che icampi damonti rimossi: & leualle non acquose piu largamente uino danno icolli e cam- pi cioe che sono loro proximani & che lo ro natura hanno fanno uino piu nobile. et impero e dasaper che nelochi freddi et ne monti dal merigio leuignie dapore so no et nelochi caldi dallato del septentriõe ne temperati lochi dalle parti dileuante: et ancora se necessario sia daponente accio- che per questa industria lauanzante quali ta si temperi ilochi spesseuolte lanatura de le uiti mutano. et impero delloro genera- tioni conuenientemente mẽte saconci: adũ que impiano loco lauite poni laquale la- nebbia sostiene et labrina. et ne colli quel la che alla secheza dura et auctĩ. Nel gras- so campo quelle che sono sottil ouero ifer micie et le fecõde nel magro le feraci cioe abondeuoli: nel fredo et nebioso quelle che diuerno con tostana maturita peruen gono: ouero quelle che itra le caligini piu sicuramente fioriscono: nel uentoso letẽa ci a rompere. Nel caldo quello del grane lo piu tenero et humido: nel secho quelle che le pioue sostenere non possono: et ac- cio chio molte cose nõ dica da elegiere so no generationi che per professione de ui tii soi incontrari lochi amano in quelli ne quali durare non poteuano nella piaceuo le sanamẽte regione & serena sicuramẽte ogni generatiõe riceuera. Il sauio homo le prouate ame & acotali lochi lemãdi che seguitare possino quelle dõde si togono: & cosi ciascuna seruera il suo merito.

Della terra conueniente alle uignie. vi.

LA terra da porre uignie ne troppa spessa ne risoluta: ma piu presso risoluta essere dee ne soctile ne lietissima ma alie to ꝓximana: ne campia ne dirupinata: ne seccha: ne uliginosa cioe nebbiosa: ma uno poco roscida: ne salsa ne amara ilqua le uitio disapore corropto iuini contrista: il tufo & glialtri piu duri oue per gielo si rilasciano: & al sole bellissime uignie san

no:ne rifrigerati lastate ne radi & dhomo
te ritenuto. Ma nellasciucta giaia & petro
so campo & noueuoli pietre se bē tucte q̄
ste cose ale grasse zolle simischio & se una
pietra silicie intorno alla terra soctoposta
impo che fredde & tenace leradici distate
homore hauere sete non sostiene. Anche
iluochi aquali laterra delalteza demōti ro-
uina ouero leualli alle quali ifiumi lascio-
no terra: largillosa terra e cōueniente: ma
largilla sola grauemente inimica. Il necto
sabbiōe & roso utile e alla quale forte ter
ra e permixta. Il carbonchioso terreno se
non siletamina bene nella rossa malage-
uolmente sappigliano leuignie aduegnia
che poi in lei sinutrichino: ma lageneratio
ne diquesta terra e molto alloperare inimi
cha: imperoche per poco humore ouer so
le ouer tropo amolla ouer tropo sieca. Et
ipo maxiamēte utile terra e che itra tute le
trope smisurate tēperamento tiene & cosi
proximane saranno alrado come alo spes
so: lutile terra alle uignie per questi segnia
li si conosci: se dicolore & di corpo rado ī
alcuno modo asciucta e & che la uirgulta
che producie lena sia necta & fructeuole:
Et con assai figliuoli mectente sia si come
per saluaticho ouero pruno rosso & simil
diquesta natura ratorta ne deboli: ne scha
biose: ne magre di soctilgieza: iferme piā
te generi apastiare irozi campi: ouero ma-
ximamente saluatichi elegiamo: Vltima
e la sua con:raditione nella quale furono
uignie uechie nella quale se necessita con
strigniera prima con molte arationi sexer
citi: accioche spente leradici della primaia
uignia & dogni suo legniame & cosi los
qualore caciato lanno nela uite sicuramē
te sipossa inducere.

Della pastinatione della terra dapianta
re le uiti cioe lauignia. cap. vii.

DEl mese diseptembre ouer do-
ctobre neluochi afidi: difebra
io & dimarzo neluochi humi-
di. Fare side ilpastino ouero la
cultura doue lauignia sidee piantare che i
tre maniere sifa: ouero che la terra sia tu-
cta cauata ouero consolchi ouero confos-
sateli tucta laterra si dee cauar doe la terra
e nō mōda: acioche disaluatichi rōchi &
radici delle selue & delherbi noceuoli gli
spati si liberio ma doue son mōde lenoua
li fossi pastiniamo ouero con solchi: ipo si
cōe i tutto glispatii pastinati pōgono & fā
nosi solchi di lūgeza leq̄le uorrai & letauo
le dilatitudine ditre piedi ouer di quattro:
& dalteza dun piede neluochi humidi: o
uero didue neluochi secchi. Et dipoi se co
marroni per glhomini lauignia e da culti
uare solamente alla cruda terra lelasciamo
impero che laltro seccho impresso cioe po
sto altaglio delle uiti tre ouero quatro pie-
di sia rimosso cioe tre nella terra soctile &
q̄ttro nella terra grassa & tre & mezo nel-
la mezana terra. ma se darare son leuigne
dicinque ouero di sei piedi gli spatii che n̄
sono dacauare immezo: immezo si lasci-
no: ma se fosse fare tipiaccino tanto lefa lū
ghe quāto leuiti deono essere distanti cioe
rimote accioche inciaschūo capo delle fos
se una pianta siponga: ma possonsi acō-
ciamente isolchi fare distanti i tre cotanti
che lauignia spessa finalmente essere deb
ba. Et in ciaschuno solcho le piante ildo
pio piu spesse che esser debbano porsi &
cosi illoro tagli colle marre procurare: &
glispatii per tre āni ouero per quattro arar
si & congienerationi di semi seminarsi.
Et quando uederai che sieno cresciuti lūa
a trarrai daman dirritta laltra daman mā-
ha & damendue uiti fare una. Et chosi lo

spatio tucto empiersi lefosse nõ sieo ĩtucto oltre adue piedi p alto cauate acciochè qlle che porreno o uero piantareno per fred- do ĩsermẽti periscono:della latore lefosse ughualmẽte siano tagliate acciochelator- ta uite non perischa & acciochedalla forza deferramẽti quãdi ilcauatore sichera ilfer- ro non lofféda. Ma ogni pastino sifa dalte za didue piedi laterre sicaui:nel qle figuar di perche lacruda terra per ochulta frode il cauatore non uichiugha:laqualcosa p gli- spatii che sichauono lighuardatore cõ una uerga lapruoui nella quale ilmodo e della predecta alteza disegniato. Et leradici tute & purgamẽte tucti maximamẽte dipruni & difelci di sopra tornare faccia:laql pro- uidenza ĩ ogni generatiõ dipastino ĩ ogni luogho e daobseruare Possonsi ãcora con ueneuolmẽte fare lefosse piccole & strecte & conuenientemente profonde per dunq leuiti pel campo tutto perpetualmente sta re debbono:secondo che per tucti ilauora tori sperti dibolognia & molti altri luochi sobserua. Possonsi ãcora fori interra fare dunq lauite & dapiantare gliquagli conũ palo susano difare:ma meglio e che sifaci no conunfora terra:che uno strumẽto di- terra primamẽte nellordĩe della natura tro uato colquale laterra quando bisognio p fondamẽte sifori & laterra fuori simẽa ne nõ siritiene alle pareti del foro si come nel siccamẽto dideboli radici simpedischa. Et questo cõ piccola fatiche sicompie selcam- po ñ fussi gia pietroso o uero saxoso. Iluo go ĩuerita che dapastinare prima datucti ĩ pedimenti & darbori siliberi aciochè later ra cauata per locontinuo calcare nõ sicon solidi. Quello inuerita consperimẽte con tinui prouato a lauite meglio peruẽire. Se o uero incontanẽte che la terra e cauata o uero nõ lungamente ĩnanzi siponga qdo lenfiature del pastino nõ ancora rasa data laterra socto seghi & qsto nesolchi & nel le fosse e prouato.

Quando imagliuoli sidebono corre & cõe serbargli & portagli alle parti remote capitulo. .viii.

LE piante delle uiti che magliuo li sono chiamate coglier sidde bono quando piantare sideb- bono. Et ancora ĩnanzi corglie re sipossono se bene siserbono. El miglio- re corre e del mese doctobre quando par- ti delle foglie sono cadote. & parte ancora senetengono insulle uiti. Allora ilcalore naturale e neramima quando tucte lefo- glie saranno cadute & soprauenuto ilgiel grande nellaria allora irami dal suo calore naturale priuati sono ilquale perlofreddo dellarie sirifuggie alla radice & alle calde ĩteriore dellaterra perlaqualcosa cotali pi- ante malagieuolmente sappigliano. Et ĩm pero il tempo dimarzo nel quale gia ilcalo re & lhomore arami ritorna siche leloro gi emme comincião angrossare:allora e opti mo acorre lepiante:per questa ragione del le piante e daeleggiere ragione dimolti modi. Et prima inuerita dicotal terra torre sidebbe che non sia molto piu grassa che quella doue piantare sidebbono ma sia ughuale o uero piu soctile ĩmpero che se dalla grassa terra alla soctile sitraspongha utile essere non posson se cõ letame spesso nõ saiutano. Anche daeleggiere sono ĩser menti della uite delluogo mezão & nõ de la sommita ne delle parti disocto & dicin q o uero disei gemme dispatio aluecchio procedente ĩmpero che non cosi ageuol- mente tralignono o uero si partono dalla sua generatione quelli che dicotale luocho sicoghono. imagliuoli della parte disopra schifiamo et ãcora isortali iquali aduegnia che diluogo buono nati siano niẽte dime no mancano del benefitio della abondãza

Il pampão ĩcora che delduro nascie aduegnia che fructo faci per fructifero non si ponga nel suo loco diuenta fecondo dalla madre ma trallatato ritiene uitio disterilita ilquale dalla conditione del nasciere riceuete. Prendasi ancora da uite feconda & nõ stimiamo quegli bracci esser abõdeuoli che un uua o due producono ma che di molta abõdãza si pieghono: ĩpoche la feracie uite puo ĩnse hauere delle piu abõdeuoli materie: Sia adũque in q̃sto segnio dabondanza se i alcũo loco duro fructo fara & secõ fructo ẽpiera irami ;da ogni parte piẽo & questi segni proprii nella uẽdemia e dauedere. Afferma ĩuerita collumella ĩ uno ãno ueder dela fecũdita nõ potersi. Ma in quatro nelq̃l numero si conoscie lauera generosita d̃ magliuoli ouero surcoli. Di piãtare noueli palmati desi cogliere che del duro in se niẽte habbia & deluechio sermento imperoche q̃sto spessamente si corrompe & impucoliscie: la misura del sermento duno bracio secondo palladio ẽẽre dee: ma me pare piu lungo ẽẽr douere: & q̃llo deramucegli & uiticci sidee purgare. Daseruare sono le piãte delle uiti ĩ tal modo che diuento ouero di sole nõ siriardono: ne ĩ alcũo mõ soffẽdono & maxiamẽte socterra ĩfino al mezo messi se si debon seruare pochi di ma se lũgo tẽpo seruare gliuorrai fia dinecessita & maxiamente a tẽpo molto caldo & maxĩe ĩfino alla sõmita coprire sidebono cõ terra molto trita: ĩtal mõ che la terra dẽtro & disocto ĩfino alla sũmita ciaschũa piãta ricopra ouero tochi che se quelle traportare uorrai alle parti molto da lũgi cõ paglie molli & lotose polle piante optimamẽte si portano & con secha ouero stuoia che meglio rauolte strecte sileghino cõ capo piu grosso colle decte paglie & diletame coperto: & quando si portano quanto si po dal sole si difendino & da uẽti. Ma se molta fusse la secheza dellaria si posson ultimamẽte icapi piu grossi nelacqua tuffare & cosi disposti per molti di portare si possono & tenere sanza lesione.

Quando & in che modo leuiti son da piantare. cap. viiii.

NEl tempo diseptembre o daprile nelochi fredi leuignie sono da piantare: ne temperati del mese doctobre & di marzo: ne caldi del mese dinouembre & disebraio in tal maniera che in tucti edecti lochi se humidi e campi o inchineuoli sarãno dopo il uerno spiantano: acioche il caldo naturale per dopia acquosita delluoco & ancora & del uerno nõ si spenga ma se ilochi aridi & montuosi sieno: dapiãtar sara non inanzi al uerno: acioche la supchia secheza de lochi alle piãte p lhumidita del uerno si tẽperi: ma nelochi temperati ĩnãzi al uerno & poi cõueneuolmẽte piantar si possono. Anche da porre sono leuiti ne piaceuoli di & tiepidi: cioe quando il suo lo temperatamẽte e humido ma piu tosto arido che lotoso. Quando la uite si piãta ne fori depali grossi ouero ĩforo dellostrumento che foraterra si chiama che molto meglio due sermenti nella parte disocto tritamẽte tagliati al foro si mectio & sabione ouero terra asciuta & trita ĩfino al mezo foro si põgha & poi creta ouero terra quisiriẽpia: ouero ĩ picole fosse cõueniẽtemẽte profõde si põghino & allora torte si põgio cocapi dele piãte dalũgha posti nele p ti disocto & nel sõmo presso alsegnio posto colla fune ꝓportionalmẽte posta da ogni pte cõueniẽte: & cõ terra trita mezolanamente sopra sinduchi & calchi. Et il capo del sermẽto quãdo si pone ẽatorciere nõ e ne da tormẽtarlo inniũ mõ: & quella parte onde laradice sispera a niuna ingiu

ria si soctomecta due gême fecôde riman
gono sopra terra ne attuffata al tucto colla
piu feconda parte sopra terrra. Et qllo che
sterile presso si lasci doue grassa e lanatura
demagiori spatii lascieremo traleuiti cioe
di quatro piedi: doue soctile & strecta di
tre piedi: doue mezana ditre piedi & me-
zo. Et âcora nô e solamête dûa generatio
ne diuiti ogni pastio porre acioche lanno
iniquo ala generatiô dela uignia ouero dl
la uêdêmia ogni speraza toga: & impero
da qttro ouero cîque generatiôi di nobili
sermêti porreno. Et bisogniera maxima-
mête le generationi atauole disporre & co
si delle diuersita dele generatiôi distrumê
tare poste potra quella deglioperari mio-
ri numero compiere & a grado agrado ql
le che piu tosto simaturano prima si ripor
re: puo quelle che piu tardi & meglio di
puro sapore sanza lotamento daltra gene
ratione ciaschuno uino serbare: & se que
sto ti parra malagieuole non altro insieme
che quelle che di sapore & fiore & dima-
turita siconuenghono. Nelle fossi grandi
& late si chome ladistantia delle uiti essere
dee per cantoni quattro leuiti disponi &
uinaccia chome dice collumella con leta-
me mischiata isiemi spargierassi: & se so-
ctile terra sara lagrassa terra mecterai nel-
le fosse: ma se sara molto cretosa mischia
ui sabbione. Ma se al gusto ti dilecta daue
re la pianta dinobile uite prima nel semi-
nario nutrire douerai onde radicata si tras
pongha alla fossa alla quale larbero e con
giuncto nel seminario inuerita del uerno
dello spatio nella distantia intra se isermê
ti disponi: & quando sarâno auâzati quici
dopo duo âni radichera lauite & larbuscu
la si traspozza lequali quâdo quâdo lepor
rai nelle fosse aciaschûa materia leuerai p
poratione ogni cosa che catiuo fusse ra-
corciate anche leradici se alcûa nauessi che
guasta fussi. Nella fossa iuerita adarbusta
fare due uiti radicate porrai & guarderai
che intralloro nô si tochino: & quelle uiti
agli lati della fossa dirizate côgiugnerai.
Varro afferma la fossa ilprio âno nô esser
dacompiere laqualcosa fara lauite piu alta
fondare leradici. Ma questo allaride, puis-
cie fose sicôuerra: ma allumide iuerita cul
tiuata infracidera p lomore riceuuto se la
terra incôtanente non siraguni. ma larbu
sta colui che fa le piâte degliarbori dique-
ste generationi ponga: ouer se alcampo ba
sta labôdanza dique ste cioe olmo oppio,
salcio: pepulo. frassino ciriegio nocie: pru-
no: simile &. Ma salice & pepulo ne loghi
humidi solamête usar possiamo ma daltri
tucti luochi & inquesti o neglialtri luochi
usare potere dique ste generationi trôchi:
radici ouer salcio: ouero pepulo sanza ra-
dici. Apresso della fossa della uite ordiare
sicôuiene: nella fossa dalla uite del larbore
sia di sei piedi ouer didue dispatio rimos
sa dee essere: impoche allarbor tropo pro
ximana o ella sara apressata del suo cresci
mêto: o ella sara apressata dellarbore. unal
tra cosa del trasporre dellauite per igegnio
fare sipo diuimini fare una picola cesterel
la allarbore o alla pgolaria: & quella porre
ala mezana parte sichelsermento pussi pel
mezo della cesta & empi lacesta de terra &
quella porre ouero fermare nelluoco elq-
le sermêto ilsecôdo anno sitaglia disocto
alla cesta & lacesta siporta alloco doue piâ
tarla tipponi & quiui con quella medesi-
ma ciesta sisocterra presso alla maritâde ra
dici dellarbore & questo sifa sanza nessû
dubio. Et ancora sifâno gabbie dintorno
accioche resista allempito desideroso delle
capre & allarbore suo silegha ma qdo gli
arbori delle ripe diuiti armar dsideri opti
mo & agieuolie uno solco nella ripa fare
& qui spini: pruni & baccôi mischiatamê

te porre & fossato cauato laterra sopra inducere & cosi copruni sarma il campo & per quegli leuiti nouelle sicuramente saranno. E anchora optima generatione delle prouinciali uignie che si fanno colle uiti come arbucegli stiano lequali inuerita si piantano come queste che in ordine sidisponghono: & queste inuerita adogni parte sapiantano ughualmente ouero un ordine solamẽte seruano dallaltro proxiano si come piace rimosso ma inqste sola una pianta nella fossa siponga che se in ciascuno luoco doue sene ponghono & quãdo saranno apprese la piu debole sitogha uia accioche una sola rimanga. Et ancora dasaperae che lanatura della uite ilcielo & la terra mantiene: & se legenerationi conuenientemente saconcino. Et impo nelle loro piantagioni maximamente daseruare sono quelle cose che disopra dixi quando dellaria & del sito delle uigne parlai.

Del propaginare & rinuare leuiti & uignie. cap. x.

IL propaginare alcũa uolta nelle uignie agliarbusti sifa: Nelle uignie alcuna uolta si propaginano neluogho uoto doue la uite secondo lordine dee esser. Alcũa uolta neluocho dunaltra che difamata generatione sia ilsermento della nobile uita sipropagine: & alcuna uolta per lacircunferenza e menato: accioche lauignia acresciměto habia. Et inuerita o al primo modo allo ordinato luoco simena & incontanẽte chel sermento e sufficientemente lungo ouero subcessiuamente per glianni doue mãca la sua lungheza e qllo medesimo da guardare e inogni propaginatione: ma se nelluoco della diuellẽda uite lapropagine simeni: ouero questa incontanente sifa o il primo ãno per un piede presso allauite dalleuare simena: acioche habia aiuto del la uite che sidebe tagliare ilfructo dellãno primaio: il sequente anno lieuemente nel luoco prima dischadicato sitraga: ma quãdo si mẽa agliarbori ouero arbusta per un piede almẽo dalarbore si facia rimossa la propagine: ma intucti iprenominati modi illetame alla fossa sopra terra itorno al la propagine si ponga: imperoche per soperchio calore delletame sindeboiirebbe: & arderebe segli non sara si maturo chel calore delletame sia exaltato cioe sfumato. Et e dasapere che ledecte propaginationi si fanno ouero nel cauamento, dituctaĭla uite che si propagina: ouero compiagatura & atufiatura del sermento che a modo darco sopra terra si lasci & laltra parte del la uite nella fossa che se questo si fa dopo idue anni siricidono: ouero dopo itre anni ilquale piu sicuro p ladeboleza delle radici didue anni che lauite spesseuolte non conuenientemente diffendono: lauecchia & antica uite & che tropo lungamente ꝓduce ibructiferi palmati sirinnuoua p studioso cultiuamento ne cõueniente tempi a qlla posta aproxiatiõe diletame o di sermenti o disabione in loco molto creto so ouero dicreta i terra molto sabbionosa & per strecta potatione o tagliamento facto nelloco dello stipite necto & sugoso. Collumela dice che selauite del pergoleto ouer darbusto che diutero tronco nella terra robusta strectamente si poti: & scalzata dintorno si letamini & tra terzo el quarto piede a terra con uno punctone si ferisca che sia acuto & che la fossa frequentemẽte si cõ moua di quelloco & molto germugliamento produce nella primauera & la materia della uite fende & cosi siripara la uite: ma sel troncho tuto e ditropa uechieza corropto del mese di marzo preso alla superficie della terra ouero poco socterra siricida: acioche isurcoli nelo assigniato lo

go rinati quella medesima uite si rinuoui: o uero quando lauite che sola e troppo di lungie producesse fructifichi palmiti im po mecteranne uno rimosso dalla uite: & entrando quiui enterra eschane appoggia to alla uite & dopo idue anni sitagli lema dri leuiti uignia o tucte lodeuoli son dilo ro generatione & allora sifaccia si come di ciaschuna e decto disopra proximamente decte o uero tucte sono ree per laqual ca gione niuna cosa sara miglior che quella uniuersalmēte diuellere & sufficientemen te diuecchie consumate radici quelle daca po ripiantarə. Ma se alcune uite sono buo ne alcune ree insino alle radici extirpate le ree & apposti ipali in ogni luoghi nequali leuiti sidesiderano quelle uiti che lasciate sono intal maniera sicauino che ageuol mente coricare sipossino & si socterrate che indue o uero in piu parti secondo ilbi sognio & lapossibilita diquelle ciaschuna si distribuischa & due palmiti alpiu in cias chuno luogo con due gemme lasciate so pra terra: tucto laltro sitagli & aciaschuna uite diletame alquāto siponga. Et nō e da trapassare che deuoui palmiti tanto diciaf cuno socterra damectere e che leradici in luogo cōueneuole nuoue mecte possa po che quelle che neluecchio segli nō e quasi nuouo ageuolmēte nō naschono che se al cuno luogo rimāga nello quale nō sipossa alcuno palmite ꝑducere a quello da alcūo luogo trasportato nuouo palmite uisindu ca. Et ancora ogni propaginatione fare si puo delmese difebraio o direō prima del mese doctobre & dinouēbre & difebraio & dimarzo quādo laterra nō e si molle che acōciamente tractare non si possa & lesue parti conminuire & nō e si dura che trop po alcauar resista ma netroppi acquosi luo ghi dopo iluerno & nefreschi ianzi aluer no meglio lapropaggine simēa: ma ī qsto modo che nel piāo sotterra un piede & ne chinati & rouiosi ifino adue piedi lauite sa tuffi ouer datrarre satuffi o uer p auētura quella che sifa inanzi aluerno ꝑtucti iluo ghi e miglior. ma imptanto negliacquosi laterra intorno aquella ben sidispōga ipo che cole radici daffermar lauite soterra si come dice palladio quando aꝑsterēdi pal mati quella lasollicitudine non ꝑmuoue.

Dello innestamento delleuiti. cap. xi.

LEuiti sinnestano o inuiti osinar bori & loinnestamento nela ui te in due modi conueneuolmē te fare sipuo nel tronco & nel palmite: loinnestamento del tronco sifa in questo modo. Elegasi iltronco dainnesta re tale che sia saldo & abbia habondanza dello alimento dello humore: & che nō sia dalcuna uechieza odaltra ingiuria lacera to siseghi & ricidasi appresso aterra o isin dun mezo piede infra terra: imperoche so pra terra piu malagieuolmente comprēde Varro dice che lauite dainnestare segar si debe tre di ināzi che sinnesti accioche mol to homore in lei dischorra inanzi che sin nesti: ouero che poco piu giu che loinne stato sitagli accioche lhomore ueniente di scorrere possa. Et isurculi dainnestare siāo sodi ritōdi colle giemme spessi & piu ocu lati dequali al piu tre o due nel nesto silasci no. Adunque radisi il sermento amisura diduedita siche dalluna parte sia lacortec cia: ne non sostenere che sidiuida lamido la ma liuemēte radi siche la taliatura sipos sa sensualmente nella puncta riuscire: & la parte della corteccia & la corteccia della no ua madre sacōci & linfimo occhio sisifichi che altroncho giuno saccosti: ilq̄le occhio dee reghuardare la parte difuori: poi sile ghi come neglialtri innestamenti & serra to con coprimento alcūo dauenti sa & dal sole sidifenda accioche questi non laperco

uno & questo non lariarda. altrimenti il ca lore del tempo della legatura enterra se cõ alcuno panicello nõ si cuopra imbagniato disoctile homore nellora del uespro & cõ questo alimẽto la forza del cielo abbruciã te saiuti: Puossi ancora alcuna cosa del uec chio col nuouo conueniente innestare: q̃n do dunq̃ il germuglio comicìera acrescie re daiutorio dicãne o uero dipali sidee le gare acioche alcuno mouimẽto la fragilita del sermento procedente nõ spezi & con leggiere uinco & nõ strectamente sileghi. Accioche le giouaneza del tenero giermu glio per lo modo strecto non sisecchi: se in fra la terra innesterai quella a beneficio di congestione raguna.

Altra maniera da innestara. cap. xii.

Alcuni anche nella uite ouero i ramo di due anni o di: piu tem po innestano il sulculo lungo un poco deluecchio hauente et del tronco grossitudine hauente: & ancora ughuali & insieme ciaschuni giuncti aschisa o uero come disopra e decto appare chiata & per la leggie delle propagini ser uata nel palmite. Ancora lo innestamen to sifa in due modi & luno inuerita che e migliore: & che il nuouo sermento al nuo uo per fessura sagiungha il tagliamento di ciaschuno i quel medesimo appresso la giẽ ma facto alluogo & la legatura cõpezolla dicera imbagniata & dimorbido uico & poi dargilla cõuẽiẽte soctoposta: laltro mo do che la giẽma della uite sitagli in fino al la midolla facta la tagliatura ꝓfõda & tra uersamente ciaschuno piegato: o altrectã to della giẽma dellaltri uite sisoctigli & nel luogo della prima siponga & faciasi insie me legamẽto si come nellaltre & allora fa pro & fructifica uino expto. mo fermo se ifino alla midolla la uite piccola col suchiel lo hauere forata & quiui il surculo cõueniẽ temẽte alforo un poco raso hauer facto & essersi appresso nõ tagliata la uite laquale i uerita se sifenda dee meglio apigliarsi. Et e unaltro modo optimamẽte permanẽte che sitagli la innestanda uite tortamente infino alla midolla ouer presso a quella itanto che uncõio di due dita propriamẽte uisi possa inframectere: & allora il surculo o uero ne llo di due giemme un poco hauẽte del uec chio infino alla midole raso dalluna parte siche la fenditura in acuteza uada & ꝑpari si intal mõ che meglio sighuali alla parte difuori rimossa la cortecia si imprima o ue ro siconmecta nella fessura & leghisi & ter ra creta intorno posta con una pezola diso pra sicuopra per quatro dita o auero i quel torno la madre disopra inestata sia fessa: ne sopra lei o uero disocto sipermecta alcũa cosa pululare & fassi questo inestare con ueneuolmente dunque uorrai sopra terra nella uite non uechia & iuluogo necto & fugoso: possonsi intorno alla uite piu nesti conueneuolmente inestare & optimamẽ te puiene se solamẽte sinesti il surculo cio e marza: & se fia dũa medesima grosseza col troncho sara meglio che essere possa altrimẽti cõ una parte della cortecia dalac qua. O uero secõdo uarrõe faciasi aghua gliamẽto delle midolla. Lonnestamẽto de gli arbori sipuo fare in due modi & in uno i uerita che la uite sitragha perlo ciriegio o uero per altro arbore cha un tempo cõfru cto dellarbore simaturi luua. Ma laltro cħ sinnesta nellarbore si come ogni inestamẽ to idissimile sifa alcũa uolta: & il primo mo do e che sipiãti la uite allato al ciriegio o ue ro alaltro arbore o di peri o di meli pforan si idecti arbori & per lo foro la uite sitrae & quãdo sara cresciuta la uite & larbore siche loro legniami sieno ragunati: & imodo cħ non uapaia alcuno mancamento diconiũ ctiõe. Allora si sitaglia la uite daparte dala

radicie siche nõ sinutrischa se non per lara
dicie dellarbore & allora simatura luua co
fructi diquellarbore: innestasi ancora nel-
larbore dellolmo: & forse inalcuni altri se-
condo Collumella si come nel trõcho del-
larbore gallicha insino alla midolla sipfo-
ri con uno succhiello & quiui sifichi ilsur-
culo della uite secõdo il modo che e decto
incomune quando dello innestare parlai.
Fãnosi ancora glipredecti innestamẽti ne
luochi caldi del mese difebraio: nefreddi
dimarzo quãdo leuiti non acquate sono:
ma spesso lacrimã per homore aduegnia
che facte nel tempo che lacquose uersano
lelacrie ouero poche lanno lasciate ipam-
pani. Alcunauolta innestate sappigliono:
possonsi ãche fare del mese dimagio et di
giugnio gia cõsumate lelacrime se ipalmi
ti da inestare nelluoco fredo & ombroso
dapulularesaranno preseruati. Ancora al
tro modo colquale laigniuda gẽma nello
co dellaltra con melle: o con alchuna altra
cosa sipone dalcũi uulgarmẽte decto nol-
ponga: che cõciosiacosa che inniuno mo-
do approuare lanostra ragiõe naturale per
lamolta teneritudie della gemma nõ e ue-
duta. Ma uno frate minore maffermo che
del mese daprile quãdo lepiccole foglie de
la uite incomincião adaprire che prese la-
sommita della giemma rimanẽte lefoglie
piccole con alcuna concauita & in quello
luoco pose unaltra giemma simigliãte fres
chissima daltrõde tolta con molle letame
dibue & sanza alcũo altro aiuto salleuo &
impo prouare sipuo aduegnia che paia cõ
tra anaturale cagiõe posta da frate Alber-
tone. Ma Catõe scriue che loinnestamẽto
della uite uno e per laprimauera: laltro q̃-
do luua fioriscie & quella per mezo fende
rai per lamidolla & inquella isurculi agu-
zati inframecterai: & iframecterai lamido
la colla midolla comporrai: Laltro innesta
mẽto e che selauita e tocca daciaschũa ui-
te tenera agiungierai tortamẽte intra se la
midolla colla midolla collibro legato. Lo
terzo innestamento e fora lauite che inesti
& mecti inquella due surculi dũa gienera
tiõe come tu uoi inframessi torti constreti
allamidolla & farai diquesti lamidolla col
lamidolla cõiungierai & strignierai quel-
la che forerai luno dallũa parte que surcu
li farai & sienolungi due piedi & q̃gli del
la terra trarrai & ripiegato ilcapo alla uite:
lameza uite cõ legami interra ficcherai &
diterra coprirai: et tucto questo di loto im
prima uncto & legato & copto aun mede
simo modo cõe gliuliui. Io ancor unaltro
innestamento diuite spesso prouai & q̃llo
trouai ifallibile & sicuro dalla pululatione
& dalla offension decauatori: & questo ine
stamẽto inquesto modo fare dei: prendi il
palmite nuouo & lũgho hauente quattro
dita ito dinanzi dallanno & rimuoui lame
za ptedel uecchto ifino alla midolla & q̃l
la rimãga salua nella pte dãnestare & dal-
laltra meza del uecchio faun conio lungo
tre dita cioe infin alpalmite nuouo & qui
sifaccia una cochetta & quiui ancora ilco-
nio ben forte permãga tagliato non dala-
parte della midolla: ma dallaltra solamẽte
& facciasi ben acuto poi fendi pelmezo lo
stipite che sidee inestare diq̃lla medesima
grosseza se esser puo & se nõ sia piu gros
so un poco & della pte hauẽte mẽ della mi
dolla sitagli la quantita dun dito grosso &
nella fessura ficha ilconio accioche lacho-
chetta fortemẽte saccosti alcapo piu corto
dello stipite fesso & glialtri duo capi uguã
li dentro sião alquãto oltre al nuouo siche
iluinculo possa strigniere lũo & laltro ca-
po deluechio sermẽto aghuagliato & poi
lega strectamẽte col uinco fessa tucta lafes
sura: & in quel modo potrai due ouero trẽ
ouero piu bracia diuite: tucti glialtri tagli-

ati & poi tucta lauite inestata atuffa inter ra & tati solchi inquale pte uor ai farai quã ti bracci sono innestati: & inciesc huno sol co nel luoco ouero neluochi doue iluochi ĩ nestati iuncti giaceranno una picola fossa tella farai nella quale tucta laiuntura dello innestato silasci & colla terra coperto diso pra copiedi soauemente sicalchi. Et oltra a una spãna almeno ilsermento disopra si lieui. Anche sipotranno isermenti nuoui nel nuouo sermento & nel uecchio per lu lato modo cõgiugniersi & i quello mede simo modo iterra atuffarsi: ma e bisognio che laiunctura dicanna fessa sifermi accio chinandola agieuolmente sirompa.

Del potare leuiti. cap.xii.

NEluochi caldi del mese docto bre nouẽbre & febraio & mar zo insino che leloro giẽme sa creschino giusta potatiõe del le uiti si faccia: ma ne freddi del mese dise braio & marzo solamente: ma ne tempera ti nelluno & nellaltro tempo fare sipo: ma piu conueneuoli sara nemõti leuignie che septentrione ouero laparte docidente ra guardano nel tempo deluerno potarsi: lal tra parte contraria dipiu humili parti sirici da nel tempo dellautumno: imperoche iu cotali luochi & ne caldi laforza delle brine & la natura non sisa: ma sempre secondo Palladio nella potatiõe sisforzi che lauite si faccia nella gamba piu robusta accioche delle debole uiticella due duramẽti serbia mo: laqualcosa inuerita gliexpti potatori del nostro tẽpo alle disordinate & abactu te uignie nõ obseruano dicẽti meglio esse re glistipiti della uite rinouasi spesso. Ma da tagliare sono imortali intorti deboli & nemali luochi nati sermẽti. Et il sermento che e itra due bracia nato si dee tagliar che se p grasseza ꝗlunque braccio adebolire a ꝗllo braccio tagliato succeda: ma sara opti mo nella potatione ilsermento ingiu ibo no luoco nato dela uite p cagiõe datipara re sempre difendere & auna oue ro due giẽme lasciarlo: ma nelogi lieti & humidi sara lecito dipiu in alto lauite spandere: ma ne socti li & ne caldi ouero inchineuoli e dauerla piu humile cioe piu picco la: ma sara desaui lostimare lauir tu della uite iperoche ꝗlla che piu alto siculti ua e grassa & fecõda & piu che octo palmiti hauere ñ dee siche sẽpre nelapte mezana uno o due lasciamo ghuardiani sen on magra & piccola: & aciaschũe bra cia ciaschuni fragiegli lasciamo. Ma daprouare e che inuna parte nõ siano isermẽti che serbi come se folgore litocas si riardin apresso algambo che chiunq; ui nascie sitagli se gia lauignia non ama des ser rinouelata o uer tornata indietro: dala sciar son isermẽti ma nõ atorto alduro & insommo: pero che queste come pampia ria meno fanno fructo: quelle lauite p tro po fructo agrauano & piu dalla lungi il menano: & impero sono daseruare nelme zo luoco nõ alato alla giẽma ma alquanto piu si faccia la tagliatura & schostisi dalla

giemma per lalacrima discorrēte: lunghie ancora de guardiani secche & dimolti āni rimuoui & tucto quello che uechio et schabioso trouerai. ma sel trōco della uite diso le & dipioue o dinoceuoli āimali e cauato: purghiamo qualunq̄ e morto & lepiaghe sue dimorchie ugniāo ouer diterra che fara pro cōtro alle predecte cose: lacorteccia ancora ricisa & pēdente dalla uite sitogha laq̄l cosa come dixe Palladio minore fecia rende nel uino: dalmuschio ancora sirada dounche e trouato. ma lepiaghe leqli nel duro della uite prende & tortamēte o uero ritonde fare sidebono. Iuechi ācora sermēti daquali ifructi del primo ānọ pendono tucti si cadano & lāuoua uecta dauitici & dagli inutili rami silasci. ma dasapere e che inalcune parti isermenti quanto lunghi sono dalla natura ꝑdocti dal potator silasciano sicome apresso icremonesi & uerōesi & in altri molti lochi: in alcuno solamēte lesommitadi sterili sileuano in alto infino adū piede di lungheza depalmiti silascia altroue inuerita si strectamente sipotāo che isino aūo mezo piede dimisura ipalmiti sabreuiano. El primo mō inuerira non e da obseruare se non neloghi lieti doue lepti che nō sipōgono. ma leuiti come pertiche o uero funi da ogni parte sistēdono. Il secōdo appresso aliasi sobserua con pali solamēte itorno allauite ficti & aquegli pochi palmiti stesi et q̄sti due modi specialissimamente sisostenghono nellelieti uignie. Et ī queste generationi diuiti che lesue giēme per lunghi internodi sono distanti: & simiglianti uignie molto fructo fāno & molti acini aduegnia che nō siāo si grādi como leuiti strectamente potate: & molto & cōtinuamente cauare & letaminare siconuenghono cotal uignie acio chel fructo et palmiti conueneuolmēte nutrire possino: ma quelle uignie nelle quali insino a un piede sabbreuiano ipalmti si come abologna & amodona & in molti altri luoghi īmezolana terra sidifendono & q̄si in ogni generation diuiti & cōueneuolmente ipalmiti & fructo suo difendono. Ma q̄lle che strectissimamente sipotano si come apresso furli & alcuni altri luoghi: & nella prouincia in tal maniera siprocurano nelle uiti che sanza pali o ꝑtiche amodo darbucegli nesuoi ordini stāno. Et nelle uiti che molto spessi nodi sitruouāo hauer & maximamēte nelle soctili terra: & ī una mālera diuiti che si chiamono albane & schiaue cħ se altrimē ti sipotino troppo misere uue fāno & sufficienti palmiti per loseguente anno nō producono & queste laragiōe nella uignie da potare: ma negliarbori & ꝑgoleti tāte materie silascino quāto lauirtu della uite pūo conueneuolmente sostenere ma acciochede sermēti dalasciare tucte lesommitadi sterili silieuino. Potāsi piu diterzo interzo anno. ma accioche piu uue faccino se ciaschuno anno sipotano uue piu grasse ꝑducono & piu lungo tempo lauite difēdono Alcuni altri mai non potano lauite ne grādi arbori perlamalageuoleza del potar: ma conpertiche leuiti fortemente percuotono accio chel secho necaggia. Et alcuni altri quelle in alcuno modo percuotono: ma ꝑ suo naturale mouimēto q̄llo uiuere lasciano. Ancora dasapere e che nella potagiōe diciaschuna uite tre cose sono dacōsiderare: cioe lasperanza del fructo accioche tali palmiti solamēte lasci. deliquali ifructi da riceuere sabbia sperāza si come sono molto maturi & ritondi & grossi & ritōde giēme hauenti & spesse secondo laspetie diq̄lle uiti. Ancora lamateria che dee sucedere si come iguardiani & isermenti ī buō luogo nati de quali lamateria del seguēte āno sifa dinanzi molto glilascia ācora illuogo che lauite serbi si come ghuardiāo lascia.

Ancora nella parte bassa ouero in altro cō ueneuole luogo tra per lauecchieza ouero per ladiformita ouero per troppa lungheza della uite abbisognia dirinnouare acio che po che sufficiētemēte sara cresciuta ne luogo del guardiano fimozi. Ancora dão tare e che se lauite maturamēte tosto sipoti piu maturamente pulula & piu sermēti & magiori producie per loritenimēto del lhumore elquale quando nō escie et sia sal da lapiagha inanzi aldiscorrimēto suo tucto entra in acrescimēto derami: ma se tar di sipota piu tardi pulula & fructi molti riceuerai per la effusione del supchio humore acquoso ladigestione dellhumore uiscoso del quale ilfructo sigenera impediēte: et impero leuiti & leuignie socttili prima: ma legrasse che disupchio homore indigesto luxuriano molto ifrondi & ipalmiti: & ql le che lepioue temono piu tardi sipotino. Anche dopo lanuoua uendemia piu strectamente pota per laconsumata uirtu della uite dopo lapiccola piu largamēte p lefor ze sue laltre rileuate richiedi gliarbori uiti feri alcuni in un modo sipotano come qlle che fanno lelambrusche che sono uiti sal uatiche che mai potare nō si sogliono ouero leuiti dimestiche che colle pertiche sola mente disecheza sipurgano. Alcuna diter zo interzo anno sipotano si come larbuste & arbori grādi che leuiti dimestiche sostēghono sed nō inquanto nō sono fructifere che per desiderio desfructo nō sipotão. Ma utile e se aquelle leuiti alle quali arbori dapotare nō sono siricidino cō molta spesseza & irami superchieuoli sitagliono.

Della formatione delle uiti. cap. xiiii.

La nouella uite columella dice dopo ilprimo ãno auna materia esser da formare ma nō da riccdere tucta si come i italia cō suetudine e lanno secondo compiuto im peroche o moiono leuiti intucto ricise o uero sermenti non fructiferi producono: lequali tagliato ilcapo si come pãpani del duro siano constrecti uscire: & impero ap presso lacommissura deluecchio sermento auna o uero due gemme delbasso capo dalasciare sono elquale e ragioneuolmente nella uiticiella piu forte daseri bere: ipero che lamolto debole uiticella nel secōdo anno daricidere silascia & sanamēte dataī cō canne lanouella uite ouero cō socttili pali acciochel seguente anno piu forte riceuer possa: & nientedimēo lunghamēte daricieuere: & insino auna ouero due giemme tanto che lieti & abondeuoli sermenti pro duca che quando questo sara se quella medesima uite come arbuciella daformare & che solo ad una materia siriduca: ma se da iuto dipali o dipertiche star puo in quella due materie sono daserbare: lequali ditanta lungheza si formino quanto sidesidera lalteza dello stipite accio che nella socttil terra piu breue cioe dun diede & nella grassa & lieta maggiore & idue ouer di tre piedi dalteza sidispongha & cosi lanno sequente quattro alpiu materie hauere deb bono lequali imparti quattro sidiuidono & poi neseguenti anni altrectanti o piu secondo ladoctrina della loro potatione data. Ma se lauite sopra gliarbori o uero arbusti salire dee p eta aquesta e da produ cere insina atãto che arami sara e quiui da tagliare sidura accioche nella sua sommita nata icapi sidiuidão secōdo ladiuisiōe che situruoua nerami dellarbore: & poi cōseqn temēte per gli rami i quello medesimo mo do lauite siprocuri del salimento luna sem pre materia alla uecta dellarbore dirizãdo Formasi leuigne idiuersi modi secōdo uarie cōsuetudini delle cictati & de luoghi: i poche in alcuni luochi siformano in ordine con pali & pertiche o uero con sermēti

ouero sanza alcuno aiuto si come altroue decto e:i alcuna fano con sciera o cun una pertica solamente ouer con due o con tre quando sono in lieta terra & maximamẽte ne tagli degliarbori neq̃li leuiti p alcuni pali si sostenghono & ãcora si fanno ne p golarii picoli:& alora dalla pte dello stipite sono abatute & dallaltra leuate i alto leq̃ iabisogniano di molto legãe & faticha: ma molto fructo fanno:ma io pongo una pertica sola nela parte piu bassa & una nela parte alta ben forte laquale tuti ipalmiti ben lunghi et quasi a terra pendẽti sostiene con grande abondanza duue: ma una perticha dallaltra pongho indistantia dun bracio solamẽte et cotagli pergoleti so nelle ripe delle uignie et de cãpi lequali sono siepi et arbori sopra iquali sapichano isermenti molti grandi per lanno sequẽte:et i questo mõ di poche spese molte uue receue nelle rippe et siepi uerdi leq̃li per altro che per chiusure et per legnie per foco di poca utilita ouero di nula sono lequali ilo chi il piu delle uolte adornano: i alcuni si formano in arbucegli bassi posti p ordini da ogni parte ouero in grãdi arbori colla faccia distincta:gliabusti piccoli utiferi da formare sono accioche quegli piãtati poi che p due anni ouero per tre passati sufficientemente sião auanzati i sei o in secte o uero octo piedi dalteza siricidio:siche nella soctile terra piu breui nela lieta et grassa piu alte siformino & qui nati irami lanno seguẽte tucti fuori che quattro migliori si taglino & gli rimanẽti i quattro parti diui si compertiche ouero uinchi siformĩo & legate pietre sufficiẽti per pẽdicolari siconstringhino a stẽdersi per lilati accioche nõ sidrizio in alto : iquali quãdo fortificati sarãno lalũgheza di tre ouero di quattro pie di silascino hauere necapi dequali sarãno le uiti di forti legami dalegare & i q̃sto mo do specialmẽte sobserua nelle parti di milano:ma quegli di Bergamo fanno lostipite piu spesso cioe ditre piedi & irami q̃ui nati & piu lieuão i alto formãti una arbuscola uitifera a mõ di cãpana riuolta nel cui mezo sopra lostipite dimora colui che pota lauite & larbore:& quella uite itorno intorno spande faciendo ipalmiti tucti fori da ogni pte stare inchinati:gli grãdi arbori da formare sono siche i alto & basso habiano da ogni parte molti rami secõdo la possibilita dela uite:& larbor sopra ilcui capo silegherãno leuiti che poi tucte al di socto tragono ouero sinchinano. Posson si ancora conueneuolmente formare che leuiti potino & che q̃lli arbori il cresciere pdino cioe quãdo larbore popolo ouero salcio ouer olmo saranno digrosseza dũ bracio & la sommita sara datagliare apresso adodici:o di quindeci piedi & irami q̃ui nasciẽti ũo il piu diricto simecta nelarbore salire i alto quanto uorra & ogniãno glialtri ramicegli si glitogino & solamẽte silasci lasõmita & tucti gli altri rami digiu lasciati siformi sicome ibassi arbucegli uitiferi decto e aquali leuiti sileghio ne daq̃n di isu salire sipermectão. Ancora si come Varro scriue doue laterra naturalmente e humida quiui piu alto lauite e dassar acio che nel parto & nella nutritura non come nel calicie chiede acqua ma il sole. Etipero utile esser pẽso neluochi campestri hũi di spampapanare lauignia ne tempi cõueneuoli cioe del mese di maggio & digiugnio & quella mondare da ogni sopchio & disoctili pãpani & sermenti:& po quasi maturate luue dopo il mese dagosto q̃lle dalle superchie fogli spogliate aciochel so le tutte luue cuocere possa accio chel uino piu maturo & potente si facia & lasuperchieuole humidita consumata duri piu et sia di migliore odore.

Del rileuare leuignie. cap. xv.

Euignie darileuare sono et le uiti dalegare innãzi che legiem me tropo ĩgrossino:et leuiti cħ in ordie cõ pali et pertiche fisã no siche in quelle leuiti sono da ogni par te spartite ugualmente darileuare sono si che a ciascuna uite il palo ficto q̃lla mede sima nel mezo della uite si cingha conue- nientemente legame se la uignia e abasso. Ma sele alta con due legature in due modi e da cigniere:ma prima anoui pali ouero pertiche ouero canne di cõueniente alteza legate siche una uite sia nel mezo di q̃sta tauola et laltre intorno stanti et cosi si difẽ dono dal cadimento et da uendẽmianti q̃ si ad ogni conueneuole andamẽto et poi ipalmiti imparti quanto ugualmente sidi uidono:& piu forti con piu forti ptiche:et ipiu deboli a piu deboli pertiche si legano Ma in queste uignie che piu rade uiti fan no ipali per tucto permanghino didistan tia dipiedi assegniati et con quelle ptiche sopra legate sinducão sempre leuiti et in tal maniera sidistribuischino che coprino ogni spatio et leginsi et questo modo sob serua in molte uignie nella marca danco na ma ame non piace: ma doue ipalmiti come funi sistendono aciascuna uite intor no allei tre pali picoli siponghino distanti un mezo piede & uno legame dun uin co intorno aquegli si cõe girlãda si cerchi ouero sicingha:& poi ipalmiti sistendino & intra uite & uite una forcola picchola si pongha ouero un bastonciello si legi acio che luue non sinchinino a terra & cosi a q̃ ste uignie cõe nellaltre nelle quali ipalmi- ti lũghi si lasciono molto fara pro se facta presso al palo si leghi fori di quella poi cħ gia le lachryme gictano soauemente un poco si torcono isermenti:imperoche p q̃ sta tortura nascie ĩfra la legatura la sucede uole materia & non farebe alcuna cosa a- luue nasciẽti:& q̃sto mõ apresso agliasti lo deuolmẽte sobserua da tuti:m̃a ipalmiti ĩtorno alla uite adue o tre ouero q̃tro pali dopo il cauamẽto dela uigna assai ɔtra ra gione & sconciamente si legan in queste uignie che neloro tagli pmangono se cõ pertiche ouero con sermẽti sara conosciu ta la loro operatiõe ma ne picoli pergoleti ficti ipali picoli appresso delle uiti & lun- ghi tre piedi incontrario rimossi ibaston- cegli forti tra ciascuno palo picolo & grã- de si leghi dalla parte della uite abactuto e allo opposito eleuato sopra quali sufficiẽ- ti pertiche uiti sidistribuiscono ugualmen te. Ma se inarbusti ouer arbori sono leuiti nessuna altra cosa dasare e se non che leui ti in piu lochi sileghio aglistipiti & gliloro palmiti p gliram i:& itronchi ugualmente distribuiti sileghino:ma da prouedere e o gniano la uite disciorre & dirileghare che si cõe dice Palladio leuiti sirifrigeranno.

Della conseruation delle uignie:& del- le barbe inutili. cap. xvi.

El mese doctobre & dinouẽbr̃ di febraio o di marzo si fanno picol fosse ĩtorno alle uiti:& ta gliate leradici che sõ nella som mita dla terra diletame sẽpre & maxiamẽ te q̃sto e nella uite nouella da obseruar che si taglio leradici supchieuoli leq̃li hara p- ducte lastate:leq̃li se si lascião crelciere len ferior radici sãno perire & rimã lauite i sõ mita sospesa laq̃lcosa al fredo noceuole la fara sechare & al calore:ma q̃ste radici nõ allo stipite si debon ricidere accioche piu q̃ndi nõ ne rinaschino. Ouero che lanuo ua piaga al corpo della uite inframessa al- seguire defredi non riardino:ma ricidasi lasciato un dito dispatio:& se tẽperato uer no e leuiti lasciamo aperte: conciosiacosa che inãzi al fredo q̃sto e facto. Ma se uiolẽ

te uerno sia inãzi al mese didecembre le co
priamo:& se molto sia fredo uno poco di
colombino sterco itorno alla uite donere
no:ma quãdo altro letame alle picole po-
co ale grã uiti piu ne põgnião:molto ado
pera alle uignie il mecter delletame spes-
so affare molto fructo:ma conciosiachosa
che p lo sugo il uĩo sia uitiato & ãco fosse
de aldurãre qgli che nobili uini hauer uo
gliono del mese dagosto doue la uigna e
piu misera una corba dilupini auna bisol
ca põgon & qdo cõueneuolmẽte siano cre
sciuti si glirisocterãno & optimo sterco al
le uignie dare si crede ouero nele fosse in
torno alle uite facte senemectono minu-
tamẽte tagliati isermẽti & ipãpãi & ricuo-
prono.

Del cauare delle uignie.xvii.

DEl mese di marzo lanouella ui
gnia si cominci la uite apulmi
nar cioe scalzare ditorno & al-
lora & inãzi isino a octobre di
ciascũo mese dafar e nõ solamẽte pellher-
be:ma acioche teneri ãcora semi lasolida-
ta terra cõstrigã:ma dl mese diluglio lama
ctia & nel uespro disposto il calor side ca-
uar & diuelta la gramignia scalzarla intor
no & ãcora far solchi p qlla pte neqli lacq
si racoglie acioche allestreme pti agieuol-
mẽte discora:che seuirimãe lenouele spe-
gnie & lãtiche uiti offende:di qllo medesi
mo mese di marzo e da cielerare locaua-
mẽto dele cõpiute leuignie inãzi che gier-
mugli tropo ẽsino:ĩpoche se lapto occhio
uedra il cauatore aciecherassi dela speran
za dela uẽdẽmia grãde:& poi del mese di
magio si fa la secõda cauatura dele uignie
ĩ ql tẽpo qdo ãcora nõ fioriscono ouero q̃
do disiore sirimangono: ĩperoche quelle
che fioriscono sono da nõ tocare & ĩ cias-
chuna cauatura daguardare e che non si
facia in quello tempo che la terra e molto
molle ouero seccha:ma quando e di me-
zana dispositiõe & quãto piu laterra sipol
uereza tãto meglio e:& basta se mezanamẽ
te laterra dentro sicaui ugualmente accio-
che niente in quella dicruda terra rimãga
& maximamẽte presso alla uite perlaqual
cosa colla uerga nella quale sia ilmodo del
pastino de lactitudie disegniato ildiligẽte
guardian in molti luochi laproui:impero
che questa cautela imalitiosi cauatori daq̃
sta negligentia sommouera.

Denocimenti che aduengono alle uiti:
& diloro cura. cap.xviii.

ADuenghono dannegiamenti
nel primo anno alle piante ui-
ti che periscono ouero per se
me rimãgono laqualcosa alcu-
nauolta sisa perherbe itorno alle uignie na
scienti lecui radici ilnutrimento toghono
che se questo aduiene cõ spesso cauare &
col tagliare delherbe saiutino alcunauolta
essẽdo uicini darbori o disiepi dallombre
& allora datagliar sono:ouero dalle soglie
spogliarle cioe le decte siepi o arbori spes
se uolte per ardore ditroppo sole manca-
no nellaquale cagione:o con ombragiõe:
o con coprimento diterra intorno aquelle
con alcuno strame acioche non si sechino
ouero con darle delacqua conueneuolmẽ
te quello impedimento cessão. Aduiene
ancora alchuna uolta impedimẽto alle ui-
ti per esser presso ad alcune piãte si cõe ca-
uoli corile o alloro & opio:cõciosiacosa ch
queste riardino leuiti:im po nelle uignie
piantar non sidebono. Alcunauolta son ĩ
pedite dacorruptione danimali ĩqli molto
loffẽdono & auelenisc ono et ĩpero se po
che uiti sono leuiti sarmino copruni cõpe
tenti et se molte dafossati sicigino et siepi:
alcũauolta leuiti diuerno pergielo perisco
no et impero daricidere son presso aterra:
& ĩ quegli luochi nel potare dacurar e che
mai lostipite nonsirizi sopra terra et q̃do

ſaproxima il fredo ſipotino nō acorciati i
fragiegli et tucti inſieme i alcuni lochi cō
uinco legati apreſſo aterra ſichinino &ſo
pra icapi loro acioche nō ſi leuino alquan
to di terra ſi ponga et poi dopo il uerno ri
docto cō legame ſirilieui:ouero facianſi i
arbori ſolamēte ſopra leq̄li non di legiere
per gielo ſiſechano. Alcunauolta il fredo
nō lucide tuta ma ſolamēte inoui palmiti
che per latrauerſa dellegnio ſe difendere
nō poſſono:laq̄lcoſa quādo aduerra ſuſo
in loco conueneuole apalmiti creare oue
ro ancora un poco del palmitelaſciato ſe
alcuna coſa diuerde quiui hara ſiſiricida
& coſi quaſi rinouerra & formeraſſi laui-
te & forſe i quello medeſimo āno alcuno
fructo ſara. Aduiene ancora ſpeſſamēte
che poi che ipalmiti & luue hara ꝓdocte
che ꝑ bria ogni uerdeza ꝑdono ꝑ laq̄lco-
ſa icotali logi tal generatiōi diuiti dapiāta
re ſono che tardi mectono ſi cōe ſono al-
bane & garganice & maiuolo:alcūauolta
nelle uignie entrāo rughe che ogni uerde
zi rodono & uermini uerdi et acuti pico-
li iq̄li taraturi ſi chiamono abologna iq̄li
nati colluue ipalmiti ꝑforano et ſecāo con
tro iq̄li da ſouenire e che ammano di fe-
mine & dhoi ſi pigliano & cō piedi ſi con
culchio & con foco ſardino:aduiene āco-
ra ſpeſſamēte che nel tempo del calore di-
ſcēda con feruēte ſole una picola pioua ue
lenoſa & arſa che uulgarmēte abologna
melume chiamono che molte generatiōi
diuiti in tal maniera arde che illoro fructo
aniente al tuto riducie. Et impo doue que
ſto ſpeſſamente aduiene piantiſi q̄lle gene
rationi di uiti che niente o poco ſoffendi
no ſi come e maliſſia & albana & grilla &
alcūe altre generatiōi conoſciute la tēpeſta
ancora ſpeſſe uolte conſuma contro laq̄le
niente altucto ualere po ſe nō per lauētu-
ra piatoſa oratione adio cō mō cor diriza
ta:aduegnia che alcūi coſi maſchi come fe
mine non ſapienti: lanatura:& generatio
ni delle graniuole iprudentemēte & falla
ciemēte affermano alla grandine & alle
fulgori alcuna coſa fare ſi poſſa. Aduiene
ſpeſſamente che leuiti dal marrone ſoffē-
dono:& allora la uite ſtrectamente ſileghi
nella fetida & intorno cauato letame di pe
cora o di capra colla terra ſimiſchi. Aduie
ne ſpeſſamente che la uite tanti pampani
mecte che quegli & luue a debito fine pro
ducere non puo lacreſcimento: alleq̄li del
meſe di magio da conſiderare ſono iſer-
menti iquali la nouella o uechia uite hara
prodocti & a quella pochi & ſaldi le laſcia
mo & nouelli aiuti laffermiamo tanto che
braci fermati indurino & non piu riſega
te:& alla pululante uiticella che due ouero
tre materie laſciamo & per langiuria dauē
ti ſalleghino. Ma ſe tu nelaſci al principio
meno di queſto meſe impampanare ſāza
malageuoleza al pēdere. & queſto fa i uue
piu graſſe & la materia che dee ſuccedere
fortifica:& allutilita del fructo conſiglia ꝑ
lamiſſione del ſole. Aduiene ancor ſpeſſe
uolte tanta deboleza che molto miſeri ſer
menti & uue producono allequali letame
con ſpeſſo cauare & conſtrecto potare da
ſobuenire e. Ancora alcune ſono ſi liete
che per la grandeza de pāpani leuiti chiu-
gono:& ſe leuicine uiti quaſi affogano ne
il fructo ſuo maturare laſciono allequali
ſouenire ſi conuiene con lungha potatio-
ne:& con rado cauare:& con ciſſamento
diletāe & de pāpāi & de palmiti taliamēto
nel tēpo di magio & cō ſpogliamēto delle
folie ne lochi fredi & maximamente doue
luue impuzoliſcono & facianſi in pampa
ni per gli lati trenta inanzi alla uendemia
& ſolo quella fronte da ſeruarſe che nel-
la ſommita poſta il ſole molto difēda dal
la ſommita. Et ſe ſi domāda tre giaciono

suso sanza reuolutiōe soauemente silieuio Ma neluoghi ardēti et sechi sadōbra luua accioche p la forza del sole non secchi ma se labreuita della uignia ouero lafaculta p mecte loperario in alcuni ancora luochi tropo deglihomini et decani ingiuria pati scono lequali diligentemente nel tempo d la maturita guardare siconuiene: et inquel le piātare siconuenghono: quelle generatiōi che nō siāo dilectabili ma aspre amāgiare & che tali sono che non ageuolmēte sitocchāo da alcuno: & niente dimeno no bile et serbeuole uino fano: daglistornegli spesseuolte sono ifestate che quādo questo aduiene cō funi et ordini disegni spauēteuoli per lauignia appicati et con persone gridāti siccacciono et tanto e illoro adueni mento che pgli pdecti modi difendere n̄ sipossono: faciasi nel mezo della uignia sopra quattro colomne un luocho soprastāte sopralq̄le un fāciullo stia et muoua et traga le funi daglialtri capi alunghi pali intorno alla uignia legati con zuche et con pico e maze appresso diquelle che quando dal cuna parte ueder bisogni sicōe nella cicta dighiogia daogniuno sobserua.

Della conseruatōe delluue secche et fresche. ca.xix.

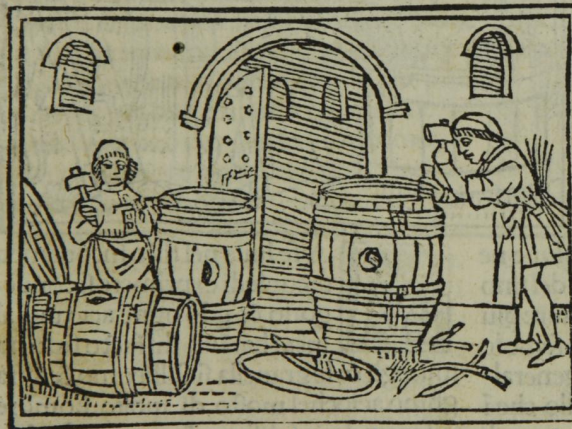
DVue lequali conseruare uogli amodo choghale sanza ghuastarle che nō siano per acierbeza aspre: ne p matureza dānate ma che illoro granello sia dalalucie traspa rente & resplendiente el toschamento con morbida giocundita calloso & se alcuno uenauessi maghagniato senetraga ne non uelolasciamo rimanere ancora alcuno che per acierbita contra elusingamenti delle stiuo calore sia indurato allora iuitiosi degliacini raspi dicalda pecie coprire siuogli ono & cosi iloco asciucto fredo & obscuro sanza entramento dilume apicarle. Ancora altrimenti tracto il pāe del forno non troppo caldo pōgasi in quello della paglia & sopra la paglia luue & quiui p unora secōdo che ate meglio parra lasciatanto che alquanto sapassino: Ouero sipōghino isu una asse: o sopra alcūa graticola nel forno & poi che quidi sarāno tracte situffino nel mosto dolcissimo & pōghansi alsole tanto che alquāte siano secchate: ouero alquanto dal mosto sgocciolate: & ponghasi inuaso quasi come in botte ouero insacco: altrimēti luue alsole dicote poi in mosto feruente alfuoco poco lasciādo & pōi alsole & sono optime ancora uue sanissime chalq̄to also le passe siseruāo nelsabbione secho alsole Anche tra lapaglia ouero fieno sottracte: āncora nelle foglie luue secchate anche nelmele. Cato dice luue nel pētole cō medesimamēte riporsi & isapa & imosto ricte lu ue passe greche cosi fa imigliori acī & dolci & chiari ibotrōi in q̄lla uite atorcierai et lascierale dasse mezolanamente secchar et poi allōbra lapicha & luua distrecta cōpōi inuasi & fa lecto dipampāi nel tēpo del secho freddo & stringni cō mano calcando & quādo il uaso arai piēo disopra pāpani agiūgnierai & copchierai & riporrai il luoco fredo & secho che sia sāza fumo. Isalernitani luua passa in q̄sto modo fanno. Elegano lemigliori granella & alsole lesecchano & poi nel forno un poco caldo & poi cō uino dolcie lelauāo: & sopra uigictano poluere dicēnamo & legāle ifoglie dificho & serbā p uno āno & q̄ste uirtu hanno da morbidare cotte i uino: & questo uino ua le contro freda tossa. Fassi ancora uua passa i q̄sto mō atorciesi lauite & lasciala pēdere p tre dí ouero p quattro & poi colto ciaschūo grapolo cō tanaglie ouero cōma no in mosto dolcie feruētemente sipōgha & qui tāto silasci che sipossino dir due auemarie & poi sileghino alsole seglie caldis

mo:o nel forno quãdo netracto il pãe: Ma guarda che da pioue ne darugiada sitochi no & poi che sião raffredate inalcuno mõ dissimo pãno sipongino & optimamente strecte: disopra sipõgino pesi. Alcuni altri optimamẽte secchate alsole: ancora inmosto dolcie fredo latuffino & secchino alqto et cõpõghino: se tucte queste cose aconcia mẽte fate sipossono delluue ricenti sanza atorciere igrapoli ogni altra cosa obserua ta cho decto sapiẽdo ipratõ cħ malagieuol mẽte secchare sipossono alsolenelle tẽperate regiõi: Ancora igreci isegniãti se luue ome le nelauite onellarbore serbar uorrai richiusi iuasegli diterra dauna pte forati et diligẽtemente disopra scoperta appichalo aduegnia che lemele digiesso coperto lun tempo siseruano.

Della uirtu delluue. cap. xx.

LVua indue sidiuide secondo sac & inuerita acerba & matura. Lacerba e freda interzo grado: & secha in secondo. Questa ha tre substantie i se diuerse cioe legranella: lacorteccia: elsugo: lanatura delle granella e seccha & dura di nessuna cõuersione in corpo ma i terra senescie. Ma di qlle pestatone & factone farina & beuta cõforta la collericha uscita ristringnie et magiormente se farrostischa: lacorteccia e grossa & non siconuerte: et impero non nutricha et e cõfortatiua dello stõaco elcalore del fegato spegne lasete spegnie et lacuteza della collera rossa mitiga: iluomito et lasolutione collerica stringnie: et aposta agliocchi dele palpebre igrossi homori assoctilia et seccha ãcora uale alpixicore degliochi et alla spreza. Ma ilsugo delluue acierbe inãzi ali cãicolari al sole porre side che sisechi et spessisi sicõe mele: Questo uale aglihomori alla gola discendenti et alle gẽgie et agli orechi: et se cristeo nefacci uale alle uulne re deglintestini: & aglihomori dilungho tempo alla natura delle femmine discẽdẽti: luua maura instra cõpiuta dolcieza sangue lodeuole fa: & atutti altri fructi sicome il fico miglior cibo e piu ilsicocħ luua nutricha. Et testimonia questo che alchũi ne sua tempi solamente usanc quegli. Onde grassi diuentano & leloro contenne chiare & rimanendosi da quelle mãgiare agieuolmente dimagrono & le sue ossa ouero granella sono fredde & secche agranegli dilluue acerbe ma hãnno acuteza alcuna p laquale tosto eschono inanzi che siconuertino. Ancora la corteccia sua e fredda & secha & dura asmaltire & se colla corteccia & ossa simãgi idura ladigestiõe cioe uscita & enfiagiõe: & uẽtusita genera & homori lõginq del sangue lodeuole: & se simãgião allora che lauite sitogono setrouerão lo stomaco damali homori & cibi uoto & forte sia asmaltir bñ sismaltiscono: & ilodeuole sãgue sicõuerton. Et aiuton lasolutiõ del uẽtre elcorpo purgão damali homori. Et ilcontrario se lo stõaco truouano dama li homori & cibi pieno asmaltire debole i quello dimorão & enfiagiõi gienerano e rugido & imali humori sicõuertono: & fumi noceuoli molto creano: Appicchate & disecchate da supchi homori sono piu cal tre uue lodeuoli & piu soctile che tucte lal tre decte cõueniẽti: & sono dilungi da enfiagiõe & dalla fummosita: & nõ sono stitiche ne solubile. Et messe nel mosto o isapa grosse decte sono & mẽo allostõaco cõ ueniẽti uentusita & enfiagiõe producono per gli strani homori dal mosto & dalla sapa presi: luue hauẽti molta carne piu nutribili & piu dure sono che quelle che piu homore che carne hanno. Ancora luue ilcui sapor e dolcie & grosso: & almeie uicio piu calda e: & sete genera: & e di piu grosso nutrimẽto: & asmaltire piu dura ensiagione

facente & rugito & opilatione della milza & del fegato. Et luua ilcui sapore e socti-le acquoso & e piu fredo & asmaltire piu legieri:& dello stomaco cõfortatiua & mõdificatiua dacollerici homori:& della sete nutritiua:& e conueniẽte alle cõplexioni temperate. Et luua il cui sapore e mezclão intra predecti e dimezana podesta. Labiãca uua chiara & acquosa legermente nutrica & ageuolmẽte sismaltiscie: & leuene tosto trapassa & lorina prouoca. Lanera grossa e asmaltire dura:ma confortatiua delo stõaco:& se bene sismaltiscie buono nutrimẽto pšta. La rossa ouer citrina mezana e dele sopradecte. lapassa e seca a cõparatiõe della uerde & di qlla:alcũa e dolcie laquale e piu calda & piu hũida maxiamente se nera sia:questa uale al dolore dl pecto & del polmone:& latossa nutrica. Ma quella che acerbita ha meno nutrica.

Dapparechiare la uendẽmia. cap.xxi.

Aproximãdosi la uendemmia cioe il tempo dauẽdemiare da parechiare:& acũciare sono itini inque lochi doue usanza e lluino cosuo raspi &acini bollire: inaltri icanali ellherbe:& cofani:& ceste:& tucti istrumenti & uasi che aciascuni necessarii sono secondo che uaria cõsuetudine delochi:& ogni uasi necessarii optimamẽte da mollificare & dalauare sono. Et iuinchi uechi serbati dadomandare sono: impoche migliori:& piu dureuoli sono.

Tempo dauendemiare. cap. xxii.

Vtile a conosciere quando da uendẽmiare sia:ipoche alcuni inanzi che luue sieno mature uendẽmiano & impo soctile e cattiuo & non dureuole fãno il uino. Et altri tardi uendẽmianti non solamente le uignie offendono che sono gia risolute le forze:ma ancora cotal uino e piu passibile & men dureuole fanno. Conosciesi dunque il tẽpo della uendẽmi al gusto & al uiso iuerita Auicẽna Democrito & Affricano solamẽte in sei di douere luua ĩdugiar matura & nõ piu se il grãello deluua gia nõ sia uerde:ma i qlla uerza ouer altro colore nelqle alla pfine eẽr dee. ma secondo la natura della generatione di qlla uua significa qlla eẽre matura. Alcuni inuerita expriemino luua:& se ilgranello nescie igniudo nõ carnaccioso matura essere alla uendẽmia aprouato. Ma se nuscira ilgranello coperto della carne dichono non essere mature:ma alcũe poi che incomincião a essere passe qlle allora dicõ mature: altre leprouano cosi nello strecto grapol cioe ficto deliacini netragono uno acino & dopo uno ouer il secõdo di cõsiderano segli entra ĩquella medesima forma nelluocho dellaccino: & se le circunstanti ne loriceuono acrescimẽto uẽdẽmiare safrectão:ma se illuoco dellacino minor facta trouono qsi da qgli che nelle circẽstantie son sia ripiena laforma sostẽgono lauẽ

demia mentre che acresciméto habia: ma Palladio dice la maturita conoscíersi se expressi delluue gligráegli che negliacini sono nascosi & siano di color fusco: ouer nero: laqualcosa fa la naturale maturita. Conuiési dūq; allora uédémiare & maxiamente la lūa essédo nel cācro: o ileōe o i libra o i scorpióe: o i capricorno: ouer iquario: ma qlla finiédo: & essédo i segnio sotteraneo: altrardi si cōuiene lauédémia fare si cōme borgūdo dice. Et i sōma dasapere e che se luue molto grosse p glilati dalle folie sinudio il uio che di qlle si fa men acquoso sara ma piu poderoso & meglio da durare se luue si colgono dopo terza quādo laru giada e risoluta & che laria sia calda & chiara il uino sara piu poderoso & miglior dadurare: luue chiare nō grasse ne cōsumate & i nessuna pte corropte il uino fanno piu potēte & meglio piu da durare. & cosi le cōtrarie il cōtrario adoperāno luue tropo mature fanno il uio piu dolcie ma méo potēte: & méo dure uole che qlle del primo tēpo colte troppo acerbe fanno il uio piu acerbo: & lemezolana fāno il uio potēte & che melio dura: luue inacresciméto della luna colte fān o il uino meno serbeuole & nel menomaméto piu. Se luue nere abollire si pongono nel fondo del tino il uino sara piu rosso. Et se le mature piu mature. Et selecerbe piu acerba & seme le piu dolcie & se salma salmatico generalmēte sapore & uirtu acqstera di qllo che i quel loco si porra: & sene di conueneuoli bollira: & se luue colte in alcūo di in mōticello si pōgo il uio piu maturo sara. Se il mosto neuasi sanza raspi bolla buono & dureuole sara ma piu tardi chiarira che quello che corraspi bollira.

Inche modo e dauédemiare. cap. xxiii.

Oloro che portāo icofani maggiori ouero corbe ouero che nelle cieste luue coghono sciegline le foglie: & se alchuno acerbo ouero fracido ouero secho acino uisitroui sitogha uia. Et conuiensi ancora che ipigianti se alcūa cosa perdi menticāza aquegli che stanno sopra tini & che uo tāo icofani netini leleuino peroche se nel u no lepigieranno sara il uio piu aspro & agieuole acorrōpere. Ma delacerbe piu trite & seche uue grā dāno ne seguita al uio.

In che modo si debono luue pigliare. capitulo. xxiiii.

A se luue nel tino incontanente co piedi exprimere si conuégono & qdo ogni acio ugualméte harāno disfacto suso ira mucegli & le granella si sollieuino & attraghino aciochel mosto di molto homore discorra datini disotto. & quando la sera haranno pigiato & tracto in alti traspi & molli & caldi & no molto humidi quegli faranno & poi socto legnio acopertura q gli allo ghino impero che caldi & molli essendo agieuolmente discorrono: Ma se

molto humido si dispongono necessario e agraue soctoposto fendere la loro cōpositione. Ma entrati netini sisiconuiene de piedi esser lauati & nō spesso uscirne & rientrare scalzi. & e buono che netini nō mangino ne beino: & che siano uestiti & cinti p gli sudori sopraueguiēti: i alcūe ptiacio che sia bono sillecalchino alla uignia nelle corbe si come mezanamēte possono & calcate poste sopra icarri neuasi si portino a tini neqli state abollire pmectono p di otto: & oltre ifin a quindici ouer uenti piaql cosa molto si purificāo iuini: ma del sapore deraspi molto si magagnia il uio. Et impo melio e che sopra il uaso sisipōga uno graticio ouero strumento dasse forato a qsto disposto sopralqual stia uno stia un calcatore ilqle calcando cōpie qllo che nella corba cōpiere non potea. Et quādo bene tute lara calcate iraspi copiedi dauna pte nel tino mecta nelquale tāto solamēte bolla che purificato sia: & iraspi sopraillicore leuati & da qllo diuisi che ipochi di aduiene: & qsto facto ripōgasi neuasi & netini. acqua si pōga poca o assai secōdo che piu nobili & piu potēteti ouer piu uili uue sarāno. Et secōdo che questo uio che mosto e decto miglioro opigiore soma si facino ma dasapere e che quāto meglio luue sical cano tanto meno & pegiore fia el mosto: ma se male calcate sarāno el cōtrario sara. Et secōdo questo mō el'uio si purifichera & durabile si fara: & nō siuitiera p lo sapore deraspi. Et e dasape alcūe māerie duue eēre che ital māiera ipiciuoli suoi sono aspi che cō qlle sanza gustamēto di se bollire nō possono: & alcūi che sono si poco aspri che cōcessi bollire lungamēte possono & dasape e ācora che quāto luue piu grasse et piu acquose sono tāto piu colpiciolo bollire debono netini: et quāto piu nobili et piu seche sarāno tāto meno i quelli stare si cōuiene. Anche sape e che poi che luue colte sono i monte poste: se idue ouero tre di cosi starāno: molto di qllo e uini sacrescono lam atureza et la dolceza: et ipo utile e nele uignie hauere bitume nelele luue si pōgon doue piu tēpo stare potrāno: et di fori et intini picoli dibitume facti coglier si maturo uio qllo ch qndi s uscira ch molto soaue et dilecteuole sara: ma nō lastate agieuolmēte si potra serbar. Dasaper e ancora che ogni uio che copicciuoli & pelli ouero correccie degliacini nō bolle e biāco: ma quello che conessi bolle sitignie dal loro: & della corteccia il coloro nero ouero biācho: ouero rosso acquista ouero giallo.

Di quelle cose che delluue fare sipossono. cap. xxv.

Elluue far sipuo agresto passo sapa: uino: & acieto dequali tu cti dadire e come sifāno & come siconseruano & della natura & uirtu che hanno necorpi humani.

Dello agresto passo secho & sapa. xxvi.

Agresto sifa didue maniere liquido & secho: lagresto liquido sifa inquesto modo quādo luue son ancora acierbe: ma a douuto nero quasi non peruēghono acrescimento si calchino et pestano et intino o altro uaso sipone alsole & inquello alquāto di sale si pone. Et poi che due ouer tre di alsole sia stato siprende il sugo & riposto allusō si serba: et alcuni del sale nouo mectono ma cō quello meglio si conserua et maximamēte se dicotale uue facto sara: il cui uino distate serbare nō si puo lagresto secho cosi daffare e: togli luue acerbissime et pesta et priemi: et poni in uaso rozo asco & cuoci tanto cha alla coagolatione saproximi et poi lo poni in uaso disteso: et pollo al sole tāto che si secchi & serbalo: & alcūi il ponghono assechare al sole sanza

cuociere sel sole caldo e alcuni fanno lagresto duue che alcuna cosa di dolceza habiano: ma il primo e piu stitico & piu fredo. Puossi ancor il terzo mō fare agresto spesso come mele che e molto uirtuoso si cōe disopra decto e: delle uirtu delluue il passo cioe sapa tucta lassrica grosso & giocōdo usa cosi fare. Coghōsi luue passe molto consastegli diuinchi facte alquanto rade tessute poste le uerghe prima fortemēte sabbactono: & poi doue il corpo delle uue si solue quiui sistrigne il passo & quidi qualunque cosa discorre & condito nel uassello a modo come mele si serua. fassi di mosto fricto careno & sapa fricto da bollir & decto facto doue aspesseza fortemente sischuma: carena colla terza parte p duta le due parti rimangono sapa doue al la terza parte ridocta discēde: laqual sapa migliore fanno le cotognie insieme cotte.

Della purgatione del uino facto delluue lacere & corropte. cap. xxvii.

CONuiensi tucte luue acerbe o uero altre qualūque corropte spartire dallaltre. Et che il mosto che di queste e cosi dacurare: lacqua piouana insin amezo edacuocere: & di questa acqua cota quante il mosto ladecima parte sopra infōdere nel uino & dacapo anchora col uino cuocierla si che per dicotione si consumi ladecima parte. Alcuni altri nō fanno cosi ma in qlle uue mischiane lacqua afare il mosto la terza parte & poi pigiate luue il mosto cuocono tanto che si consumi la terza parte.

Della cura del uino dalla pioua commosso. cap. xxviii.

SE le pioueuoli acquazoni molto saprauenient e luue nella uignia ancora stanti ouero doppo la uendemia piu che non si conuiene simol. ino a necessita quelle pigereno & uendēmiereno: il mosto debol esser conoscierai: che questo cognoscera il gusto quando aluino neuasi si mectera dopo la prima ebollutione incontanente si tramuti inaltri uasi & nel fondo rimarra ogni lotoso per graueza. Alcuni altri meglio fanno chel uino cuocono tanto che lauentesima parte consumono & mectōui digiesso lacentesima parte ilaudanti in uerita il uino infino il uino al fuoco cocono tante che laquinta sua parte si cōsumi: & cōsumata laquinta parte di qllo usano.

Inche mō il mosto neuasi simecta. xxviiii.

I Vasi ināzi che uisimecta il mosto con acqua salsa pura chon ispugnia lauare si conuenghono & cō incenso suffumicare & non fargli tropo pieni ne tropo sciemi ma immaginare si conuiene quanto il mosto ha abolire cresciere possa acioche disopra non uersi. Et poi che messo uisara il mosto per cinque dì: & con mane & con bichieri laschiuma & qualunque altra bructura sara da leuare & trarai laquale schiuma & bructura fori del cellario sara datrare: peroche se presso uisigiectera iconopi senegienerano & pessimo odore ueniene che amendue queste cose il uino rauogiere fanno. Et impero bono odor atini & maxiamēte nele botege eēr cōuiene.

Inche modo il mosto per tucto lanno sabbia. cap. xxx.

INanzi che si pigino gliacini il mosto che di quegli stilla ilq le presi none alcūi chiamono mecti in quello medesimo di neuasi peruncti dentro di pece ouero di fori sichel uaso sia mezo pieno & tura diligentemente con giesso. Et molto tempo permane il mosto molto dolce & molto piu si serba nel uaso molto chiuso con coio nel pozo il uaso simecte imperoche nō

sopra bagniente sara semp̃ iuerita ilmosto salcuno apoco apoco calchera luue che nõ sicomprimão:cioe fortemẽte q̃sto mosto utile altutto sara si come Bargundio dice. Altri iluaso come decto e dẽtro & difuori di pecie unghono:in pozo inpõghono siche solamente lelabbra soprastiano questo per sperientia optimamẽte ueduto e altri inrena humida iluaso cuoprono.

Diconosciere sel mosto ha acq̃ o uero uino inche modo siparta. cap.xxxi.

Accioche conoscaimo selmosto ha acqua:lepere crude. & secondo altri lemor̃ mecti nel mosto cioe nel mosto & se acqua ha sattuferanno & seno sopra noteranno. Alcuni altri lacanna greca che nascie nellaqua ouero lino ouero papiro o uer fieno ouero alcũa cosa arrida ungho no dolio et nel uino mectono& traghono Et che se acqua ha ragunãsi legocciole nel loio & quãto piu nara tanto piu sara delle gocciole dellacqua ragunamẽto. Altri piu semplicemente facienti iluino mectono ĩ una pẽtola nuoua che nõ sia inmollata & appicola pdue di & stilla lapentola lacqua mischiata Alcuni incalcina uiua sopra isõ dono & se inuerita hara acqua sonera arri porle cioe copelle faciẽdo & uscirãne fuori. Alcuni laspugnia nuoua cõ olio ugniẽti conquegli turano la bocha del uaso & ri boccallo & se'acqua uara uscirãne p laspugnia & quella medesima proua nellolio sãno. Altri del mosto un poco inmão & accostasi alla mano & se acqua ha nõ saccosta lacq̃ inquesto modo siparte daluino allume humido mecti iuaso diuino:& poi spugnia uncta dolio laboca del uaso tura odi testo odaltro uaso:et ichinalo che uersi & usciranne solamente laqua.

Inche modo sichiarifica tosto ilmosto: capitulo. .xxxii.

In una mettadella didolcie mosto una cotilla daceto mischia & dopo tre di sara puro.

Inche modo ilmosto nõ sopra bolla:capitulo. .xxxiii.

Corona dipulleggi ouero dorigão alcollo de uasi ĩtorno poni sicõe dice Burgũdio. Alcuni lẽteriora deuasi ap̃sso de labri pungono dilacte diuaccha & tirrallo dentro bollente ilmosto sicome dicono.

Inche luogo dee stare iluino per cõseruarsi. cap.xxxiiii.

Cacella deluio a septẽtriõe lado biamo hauer̃ oposita: freda:obscura:ouero aobscurita ꝓxima na dilungi dabagni:dastalle da forno:da priuato cisterne:dacq̃ & datucte cose dipuzo o dimale odor̃. Ma nellibro dellauẽdẽmia daborgundo cõposto sidice chel piu forte uino alsereõ daporre e & cħ raghuardi ilponẽte & ilmerigio cõ alcune pareti oposite:& tucti altri uini socto copto daporre sono:lefinestre altissime sicõuẽghono far adaquilone & oriente uolte.

Del tramutare del uino & dellaprire de uasi capitulo. .xxxv.

Conuiẽsi iluino trasuasare ne boreali uẽti cioe deuẽti dasepẽtriõe et ñ ne meridiãi:et piu d̃boli nela priauera:& piu forti distate. Iuini cħ sono ne gliaridi luochi dopo ilsolistio brumale cioe damezo didicẽbre inãzi. Et q̃do si tramuta iluino aluna piẽa acieto diuẽta Et e dasapeche q̃do ilui no dala fecia siparte piu soctile & piu debole sisa. aftermãe gliexptissimi hoĩ cħ se p̃sso alla festa dognisãti q̃do iluino dibollire cessera & lafecia alfondo sara disciesa chegli sirimuoua dalla feccia grosso & facciagli un lecto soctile cõ q̃lq̃ meglio siserba & dopo iluerno meglio sichiarifiche

ra nel tẽpo della primauera. anche dicono
che seluino colla fecia lungo tempo dimo
ri che uenente ilcalore chella si sincorpora
che delsuo sapore siuitiera & non sipotra ĩ
alcuno modo chiarificare se non sicuocie ĩ
fino alprincipio del bollire cõ lente fuoco
& chiaro & in mõdo uaso sipõgha cõ sal-
uia hauẽte nel fõdo due maze o uero una
teghola necta rauolta & mantello di gros-
so pãno o uero siponcha in tino necto: &
ĩquello medesimo uaso poi sirachiuda col
mõ predecto. Daprouedere e ãcora chel
uerno sischalda & lastate saffreddi cõuien
si tramutare iluino quãdo laluna e cresciẽ
te & che sia sotterra: & cõuiensi ãcora che
deuasi quando ipiccoli uasegli lotramutia
mo ad obseruare il nascimento dele stelle:
& maximamente infiore dirose & quãdo
lauignia fiorisce. Ma cõsigliano isaui &
maximamente Hesiodo che q̃do sapre il
uaso cheluin che nel principio del uaso &
che e appresso del fondo consumare: ilme
zo deluino serbare impo che migliore &
piu dura & auecciezza piu aconcio iluino a
quello che presso alla bocha deluaso si co-
me allaria achostãtesi & piu debole impe-
ro che suapore. Et quello che e presso al ꝑ
fondo o uero approximante ala feccia to
sto siriuolgie. Conuensi dunque transmu
tare in testi iluino [illegible] altri uasi none isino
alle labra del testo in mettere ma infino di
sotto ũ poco sotto ilcolo siche nesoffochi ĩ
respiratione habbiase dellacietosita nõ si
tema: ma se di quella si tema quasi niẽte re
spiri & faccisi disalcio uerde della cortecia
mondato. Anche buono e che presso alla
spia feccaia, sia una picola spinella perlaq̃
le sitragha un poco diuino ne tẽpi caldi &
uentosi. Impero che per quello escie alcũa
cosa della feccia edegli si chiarifichera me
glio. Anche si cõuiene chella presente ilua
so serbar̃ ouero raghuardare ilnascimẽto
delle stelle. impero che allora sifa mouimẽ
to de uini. Et non si cõuiene allora iluino
ciercare. Et se alcun uino nel di aprirai cõ
uienti tendere al sole accioche lasua chiari
ta non entri nel uino. Ma se lanotte per ne
cessita molte uolte prouocante iluaso aprir
rai sopra intendere si cõuiene allume dela
luna anche si conuiene che uoti iuasi incõ
tanente lauargli con acqua salsa ouero cõ
cienere ouero argillosa terra seccare sel ui-
no e debole. Ma se e molto potente et sola
mẽte si chiuda da ogni parte impo che lo-
dore & lapotentia sua sidifenda neuasi.

Del tẽpo & mõ dassaggiare iuini. xxxvi.

ALcuni traenti iuenti borreali
assaggiano iluino inuerita nõ
muteuoli & chiari. Allora so-
no alcuni altri sperti conoscito
ri de uini allaustro. Ma iluento traente iui
ni assaggiano. Laustro magiormente cõ-
muoue & riprende chente e & essendo di
giuno non si conuiene iuini assaggiare
imperoche ilgusto si rintuza & nõ po do-
po il molto assaggiare ne dopo ilmolto
mangiare secondo che dice Borgundio.
Ma cõsuetudine buono adigiuno stoma
cho assagiano. Anche sicõuien chi uuole
assagiare iluino ne amara esca ne salata ne
altra chel gusto transmuti. Ma maximamẽ
te quãdo pocho mãgiasse & bene smaltis
se: alchuni altri uolendo prendere icompe
ratori un testo nuouo anno loqual immol
lão doptimo uino uechio & bene odorife
ro. Et in quello ponghono iluino che uen
der̃ nogliono. Ma piu malitiosamẽte alcu
no danno noci & formaggio assagiare uo
lenti diuio magnio: acioche certissimamẽ-
te sifalsifichi ilgusto. Questo diciamo non
chel facciamo. Conuiensi ancora ilcompe
ratore spesso assagiare iluio nuouo & uec
chio accioche nõ dimẽtichi quello che fug
gire debba.

Del segnio da conoscere il uio dabalta re. cap. xxxvii.

MEsso il uino nel uaso dopo alcũ tẽpo datrasuasare e ĩ altro uaso pianamẽte:& nel prio uaso da lasciar e la fecia & diligẽtemẽte uaso si rachiuda & poi diraguardare:& molte uolte sidebon odorar che alcũa trãs mutatiõ nõ si faci della decta facia che nõ generi con opi ouer sãgo biãco laqle si fa socto laboctte & magiormẽte alcũa cosa si mile:allora e dastimare il uio eẽre dacorrõ persi se niẽte ditali cose si generi credẽdo il uino essere pdurabile. Alcũi altri una cã na in terra perforata mandono infin alsõ do sopra lefeci:& richiudendo il foro del la canna disopra coldito grosso & po leuã do il dito per lodorato attragono lodore ĩ feriore atragono parte dela fecia:aqualita & secondo laqualita della fecia il uino per inanzi esser pensano. Alcũi un poco diui no bollẽti & rastredãti assagiono:& chẽte nel gusto lotrouono cotale p ianzi eẽr cre dono. Cõuiensi che del mezo del uaso il gusto prẽdon discopto il uaso qllo che ĩco perto assagiono:& se uioso e oportũo e: ma se acquoso no. Alcuni altri di qllo gu sto se al pricipio aspro sara segnio certo se molle il cõtrario.

De nocimẽti chalui no aduengono. cap. xxxviii.

ADuiene al uino per acquosita corruptibile nella uite ouero poi asse mischiata che si corrõ pa & riuoghasi p uarie cagio ni p calor strão ĩ qlla adopãte che ĩ un po co dicotale uino di ql medesimo uaso tra cto nel uaso si lasci:& nõ sapra il uaso sicõ uerta ĩ muffa laqle el naso gualsta & poi q lunq uio ĩ qllo posto cõsequẽtemẽte cor rõpe. Et se di qllo uio in sano uaso ouero altro uaso simischi alcuna cosa o si põgha qlla ĩ effecta & ĩ sua corropta natura si con uerte:& ãcora il uio forte & potẽte & maxia mẽte dolcie grosso se nel tẽpo caldo si lasci nel uaso nõ pieno ne disopra chiuso ĩsua pora ilcaldo & lhumido del uino & rimãe fredo & seco che in acietosita si conuerte: dequali tucti la cura dadire e.

Inche tempi il uino piu agieuolmẽte si u ogha & corrompa. cap. xxxviiii.

Gni uino spesso si uoggi ap psso del tramõtare dele pliade & apresso del solstitio extiuale cioe amezo giugnio & apres so socto al cane sbongnietãte che uulgar mente charina e chiamato:& generalmen te apresso a ogni animali nel caldo & nel gielo & nele larghe pioue ouer per uiolẽ te uento:ouer tremuoto o per duro tuono ouero quando fioriscono lerose ouer leui gnie:si come Borgundio scriue.

Inche modo si puo prouedere chel uio non siuolgha. cap. xl.

TSali arsi messi nel uio qllo usa re & oltre che nõ si cõuiene bol lire & laschiuma piu ampia far si comãdono mãdorle dolci a neri uini mischia & permanente qllo uua passa tractene legranelle & cõ ter a messa nel mosto ouer uino cotto grasso & fallo durare. Alcuni luua passa acaso inuignia nata coghono & singularmente lusono. Il giesso messo nel principio fa il uio auste ro. Ma il tẽpo pcedendo lausterita suapo ra:lutilita del giesso molto tempo perma ne & permanentia fa & non lascia il uino uolgier & la sua proportione e che sel uio non sia lento & disapore hũido:o da pio ua infecto laciẽtissima parte del giesso ba sta:ma sel uino nascie di uirtu piu soda la meta abõdantemẽte bastera. Il fiẽo greco se sitriti cõ sale arso & cõ uini simischi iui ni che siuogono dela sua mala; fecia sptiti & ĩ fecia di bono uio rimessi pmanẽti sta

rāno alcūi accidēti:letede e un legnio gras so cōe pio & arde cōe cādela:nel mosto lo spēgono & nō lascia riuolgiere il uino. Al cūi il fructo del ciedro & galla arsa & mis chiati nel uino pmanēte il sāno. Altri cene re di sermēti diuignia & seme di finochio & in massa recādo mischiāo col uīo. Alcu ni uasi che si rimbocchino in altri uasi & i altra cosa il tramutāo. Ma se dal caldo offe si sono ne risrigierati luogi q̄gli ripōgono se da homor & frigidita i caldi & sechi lo chitramutāo:altri seme dilino ouer legnio diquercia ardēti & la cenere mectono nel uino altri lacte & mele mischiati accioche molto sieo leno inmectono almosto largil la dopo laebollitiōe del uino messa lapur gō disocto & menane secho il torbido:al la feccia magiormēte se arsa sara fara il ui no bene odorifero:& dolcie:I rectibili che diuerno q̄lla māgiono uiuono & pmanē ti gli fa. lo elebro nero & biāco poco imes so expurga il uino & fallo durare: Il uino cotto isino ala terza pta messo nel mosto il fa durare:lafarina del grāo fa iuini durare Ragia del pino ritiene e uini la lume sca-gliuoli fa iuini fattici & q̄gli che aguzāo o in agrischono cissa. Altri dicono che ipos sibile il uio uogiersi si si scriua neuasi q̄ste diuine parole:Gustate & uidete q̄m Cri-stus suauis ē dominus:& bono e che si scri ua in una mela & mectasi nel uaso. Confe ctione mirabile al uīo cōseruare che sichia ma pāciccia. Togli aloe dragme dua icēso dragme dua a modi drame due: Meililoti drāe q̄ttro:cassie dragme una: spiganardi drame tre:folie dragme q̄ttro:mirra drag me dua: Tucte q̄ste cose i panno legate in ciaschūo uaso poi chel uino doue sarasta-to messo & sara spurgato & mectine i cias chū uaso chuchiaio uno di q̄ste māiere & poi dal pāno dissolui:& al uino la poluere lascia & dopo tre di cō radicie dicāna muo ui:alcūi altri altra cōfectione sāno. Togli gruogo dragme tre: questo buono colore rēde al uino et buono odore queste schiac ciate mischia & di queste inciaschūa anfor la diuino cuchiai doa quādo il uin nō bol la:ma socto stia a ogni uīo:questo proprio serua che gia p̄se stāti q̄gli collespetie codis chi:altri inuerita cosi iuini cōdiscono: To gli cardamomo:ghiagiuolo:illirica:cassia spicanardi:melliloto:silo balsimo:squinā-ti:casto:spicha celticha ogni cosa pugual pte & riponi & al uīo mischia. Anche prē di seme dartemisia edherba cinque foglie & poluereza:& quādo il uin e bolito pōue gli dētro & nō si rauolgiera. Altri accioch nō si rauolga il uino neraspi due ouer tre di bollire lasciāo & disebraio il tramutāo: & diquello laterza pte o la q̄rta parte hollo no & isieme mischiāo & poi ui pōghono una comune schodella di sase i dodici cor be diuino:ouero altrimenti tramutisi dise braio: & la q̄rta sua pte si bolla al fuoco & schiumisi tāto che la sexta ouero loctaua p te menomi:& presso allasine del bollire si pōga in ciaschūa canna del uertitio secho ouero del uertiti solamēte:siche un pocho col uīo bollino & cō q̄llo caldo sipōga nel uaso:& se si pōgāo cō esso graspe bene la-uate prima nel mosto poste piu chiaro sa-ra il uino & obtursi il uaso si che nō rispi-ri & sia bn̄ cerchiato & q̄sto certo e. Ouer altrimenti si fa dilecteuole & marauiglio-so abere in questo modo:q̄lunque uīo sia priemāsi luue el uino niēte cograspi bolli-to & tucto alfuoco bolla & dischiumisi & i uaso sipōga:Et poi prēdi. xx. gherofani p ciaschūa corba:o cō filo o in peza posti nel la bocha del uaso mecti & certo. Altri di-cono che sel mosto expresso et incōtanēte spartito daraspi si pōga intino et copto cō alcun pāno mōdo ouero nuouo cō stuoia cosi insino a. xv. ouero. xx. di silasci & cia

chuno di fischiumi:& poi neuaso simecta & sara marauiglioso & i chiarza & i sapor Inche modo iluino rauolto siliberi & ghua rischa. cap.xli.

TOglie ciriegie agre in buona quantita & tutte insieme nella botte doue e iluino rauolto mecti:& cosi iluino cominciara abollire & cosi silasci per tre di ouero insino atanto che ciessi dibollire impero che in quella ebullitione sipurgha iluino dalle feccie optimamēte. Et quando iluino chiaro uederai in altra botte ilponi & certo e. Ma se coluino uolto mele in buona quantita distempa:& nel uaso doue iluino uolto mecterai & con un bastone ildecto uio col mele menerai & poi illascierai:chiarifi cherassi iluino per lomele pero chel mele quello che torbido e del uino alfondo discender fa. alcuni altri optimamēte facciēti nel tempo della uēdemia iracimoli recēti non compressi cioe strecti in grāde quātita nel uaso messi del uino pōgono doue iracemi sono perla madre del decto uino Impero che iraspi ilrauolto riducono addouuta bonta & sapore dopo alchun tempo. Ma questo e dasapere che innanzi che alcuhna chosa si faccia aluino uolto datra mutare e & dalla sua mala feccia liberarlo. alchuni iluolto uino neraspi dōde iluino dinouello sia tracto accioche iquegli chiarifichi in ogni parte lasciano quanto bisogna che se molto nō tutto subito ma aparte aparte per uolta sucedendo e daffare accio che ilcalore de raspi non spengha abollire per lo quale si chiarificha in tutto cessi & quando mēo ilmosto sara stato neraspi tanto piu forte adopera. Palladio inuerita dice il uino in quello di farasi optimo ī grāelli dipepe x & bisdachi.xx.messi au no moggio diuino īsieme & copto & sei sestini diuino mecterai per lungo spatio ī nāzi a ogni cosa prima iluino commosso allora illascia riposar & colalo. Anche ilpuzolente icōtanēte chiaro farsi se secte nuclei dipineiuino sestario mecterai & lūgo tempo icomouerai cō poco ciessare sostiene:& incōtanenti prendera purita & colare sidee & usarlo. Alcuni ilcharificano con noccioli dipsche. Altri cō sola chiaraduo ua & poco sale. Et secondo altri prēde prie te biāche chiare disiumi & quelle in forno cuoci infino atanto che comicino acrepare & allora impoluer soctilissima sirechino. Anche prēde sale bianco soctile & ī uaso didieci corbe pōi dragme sei dipoluer dipietra & quattro disale in uaso mischiādo mecterai.& se p ciaschuna corba de uoua agiugnierai ouero tre sara optimo che anchora delle decte pietre crudi & soctilmēte poluerezati sanza sale fare sipotra:& qste prouatissime sono & optimo e che alcuna cosa dimele uisagiungha iperochelme le rosso del bianco uino ristora ilcolore p duto & ogni mele uischoso e graue & dogni licore cōseruatiuo. Et se tropo sara torbido piu diciaschūo sagiungha:& qsto ritiene lafacia & latorbideza affondo per lo suo peso acioche non posa su agieuolmēte dacapo leuarsi:et diniuno alpostucto sapore iluino uitia. Ma se ītāto torbido e che diuēti liuido & discorra comolio dicolor naturale diquello intuto expēto niuna sicome a morto puo medicina ualere. Ma se il uino nō e al tutto spēto et rosso chabiente coloro corrocto et giallo con uino albaticho ouero con altro molto rosso ouero cō lanatura di corteccie secche ouero ricienti duue albatiche ouero colature disemi debbiosi ristorer il sugho didecti semi il sapore del uolto uino correggie et simigliantemēte mele rosato quello medesimo āchora fare po cola natura dele decte chose seche Anche optimamente si chiarifichera in q

sto mō iuaso didieci corbe prendasi oua xl. e i alcūo uasello rocto cō mano o cō mō da granatuza molto si dibactono alla pfine una digrōma chomūe simischi & uino aggiunto uel uaso siponga ilqle tucto con una maza fessa uel uaso posta lūgamēte si mēi & piu uolte disotto p la feciaia sitragha inuaso anchora si ripōga: Et qdo chiarificatto sara ogni tolbideza plo spillo dele cose disotto si tragha. Ma e dasape ch ilui no biāco solamēte lachiara sipōga nel rosso eltruorlo & la & nelmolto torbido piu delle cose sipōe: Anche i luogo digrōma o ptimamēte ilsale sipōe. E alla pfine un poco dacq difiume neluaso sipōga altri racolgono nella uēdēmia isemi dellue eqli optimamente & diqste facta farina una piena mano iciaschūa corba pōgono & diligēte mēte pmisciano achiarifichare optimamē te ilsapore delrauolto liberare da expto si dice se iuaso carāo dilibre una dalume di roca chiaro & altrectāto dizuchero rosato cō libre octo dimele sipōgha. E inqsto mō elmele optimamēte si schiumi ilqle rafreddato lalume molto poluerezato & zuchero dissoluto i quello si mischi & cō uno graticio ouero secchia dauino in questo cōmischiate itucto sipōga nel uaso et optimamē te con fessa maza simeni & iluaso sturato i fin adi uno silasci et isecōdo di o terzo chiaro sara iluino diciaschuno delle cose pdecte piu alcuna cosa sappongha dellacerbo maturo sifa: se nellapredecta misura libre una dipfecto zuchero cō uino & mele rosso sipongha per lomodo pdecto. Qualcosa ancora iluino faecia dibuon sapore & odor: ouer chiarifichi optimamēte & sia puro & odorifero i questo modo prendi libre meza dibuono allume dirocho: & meza dallume zucherino & soctilmēte poluereza & pōi meza oncia depredecti per ciaschūa corba, seglie poco torbido: & seglie molto torbido pōuene unōcia & togli ūa libra digromma bianca ouer rossa secōdo che e iluino in uentiquattro corbe & prendi una piena māo di sale bianco & tre uoua fresche per ciascuna corba. Et seluino e biāco n porre letuorla delloua: ma se e rosso pōnegli tucti: lequali uoua rocte i alcuno uaso & fortemēte dibactute & messo i qlluoua una secchia daqua difonte ouero dipozo. Et ancora dibactute colle sopradecte cose apposte & fortemēte pcosse & nel la decta bocte di. xxiiii. corbe poste & cōptica fessa optimamēte coluino nelabocte dibactute & mischiate tāto ch tucto sia torbido trahendo disocto p laparte della feccia & ponendo disopra p lucchiume lasci & il secondo di sare chiaro & infino adi otto ciaschuno duno bichiere senetragha p lospillo inferiore delle ceste tre uolte ildi. tucta latorbideza si tragha tanto che consumata sia. Ma dasapere e che ianzi che sifac ciole decte cose tramutare si dee i altro uaso & della sua mala fecia liberarlo. Puossi ancora chiarificare se sara cō colatoi dipāno colato.

Inche mō iluino simuti i altro colore. xlii.

Poi chel uino bianco di sua uendemia in alcuno uaso harai tramutato & per uno di sara riposato nel tino del quale iluin tracto sara ilmecti dopo duo di lo trarrai chiarissimo & molto rosso. Anche se nelle tue uignie tanto sono bianche che poco sia ilrosso uendemmisi p diuiso: & neltino ilnero sipongha prima: elbiāco disopra & tucto optimamente nero sara. Palladio dice alle uiti essere questa natura che labianca ouero cienere se sirechi in cenere et nel uino simecta a qllo in ciascuna forma del suo colore impore candido sirē da del rosso per quella ragiōe che dellarso sermēto lacienere ilmezo duna misura si-

mecta nel dolio ilquale tiene anfore. et p tre di cosi lasciato si cuopra et lotisi et sara biāco ouero dopo. xl. di passati ouero sar rossa o annera optiamente nel tempo del la uictbria nel tēpo della uendemmia con uue che si chiamono albatiche: et colābruschi ben magri quādo saranno stati circa dodici di rocte in alcūo uaso si si pōga il loro uino nerrissimo in quello chentēdia mo ānerare: dellānerādo uīo molte uolte silauino iraspi del decto albatico ouer lābruschi. Allora e anche optimo mō adan nerire il uīo puro ouero mischiato netini che coraspi lauati sono sopra illicore cōe meglio fare sī puo si priemio ī qllo medesimo: et āche due uolte o tre si facia quello medesimo et cosi dalle cortecie dellue nere sitignierāno: arrossirsi ācora ouer sannera & chiarificasi & il suo colore morto riuiue ī qsto mō che aciascūa corba si prē da meza libra di semi sechi & bolla nel uino caldo & mollifichisi & poi colle mani ouer cōpestarlo si tritino & molte uolte si lauino & lauatura cō uoua & grōma & zuchero rosso & sale cōmecta & bene commosso si serui.

Inche modo il uīo simuti in altro sapore. cap. xliii.

IN cōdire il mosto igreci il mosto di coto a mezo ouer terza p te al mosto agiūgono: soaue dl duro farsi dicono se faria dorzo due bichieri isieme con uīo mischiata mecterai ī uaso di uīo & p una hora uele lascierai. Altri lefecie di uino dolce amischiāo ouer meglio poi che un carro duue posto nel tino sara mele liquefacto ī bona qtita uisimecta. Et poi qte uolte si porta al tino sene ponga che se poluere di pepe al mele simischi potēte si fara & e gerophani uagiugnerai ouero alcūa cosa odorifera acqstera illoro odore ql medesimo sara se nel mosto sāza raspi bollēte si ponghio uīo abere soaue cosi dicono si fa finochio ouer sāctoregia di ciascūo cōueneuol mō al uīo mectere & turbarlo il uino ī uerita dopūo odore farsi ī pochi di se lor bache della mortella saluatica ouer acerba ouer mōtana secche & peste bene si mectono nel uaso doue algti di al meno. x. stienoi fiori ācor della mente arbustiua ragunati & allombra sechi: & allora diligentemen te pestati: & staciati harai nel uasello nuouo & qdo uorrai atre cadin una misura di fiori laquale si riacha chiamono mecterai & il dolio sopra chiuderai. & il sexto ouero il septimo di aprirrai & userane. Possi ancora riciente in poche manate a una funicella leghare hauente in capo una pietra per laquale satuffi nel uino & tanti ditenere spesso tāto che odorifero il rēda & non piu che se tropo ristesse di male sapore il guastarebe: il uīo cōe uechio diuēta del nuo se la mandorla amara & asentio & di pino gōma & fieno greco insieme fregi quāto bisogniare stimerai & parimēte fōdi & di qsti il uīo dūa anfora un bichiere mecterai il uino in uerita affermano del morbido forte farsi cosi altra cioe malbauischio lefoglie ouer le radici: ouer el suo cauolo tenero coto mecterui gieso ouero cenere scodelle due ouer dicipresso galle tre ouero folie di bosso qto cō māo piglierai ouer seme dapio & cienere disermenti & di cui uuoi fiāma il corpo lascia adopa ogni solideza di tracta. Et generalmēte in qualūque tēpo ī acerbo ouer forte uino dolcissimo porre si po: el uīo acierbo ī dolcie se la dolcieza dispiacia. El uīo nobile in igniobile: & potente indebole: che se uuoi alui agiugniere alcūo sapor pōi ql lo che uuoi ingomitoli alfilo legati cō pico la pietra: & ogni di del uīo tentādo assaggia: & quādo ha del sapore quelloche basta acioche apena senanegha trai il filo &

puato e chel foglio sapore optio al uio da

Inche modo el uino & uasi dala muffa si liberino. cap. xliiii.

El uino muffa ha ouero altro mal sapore: lauitalba cole sue radici prēde & socto laboete pōi laradice cioe socterrala diricto al foro della bocte & di sopra attuffa irami neluio per un palmo p locuchiume di sopra siche di tre qui pmagha & pdera ql mal sapore & odore. Altri prēdono lauitalba lūga & pcurano che da un capo sifichi nel uaso i loco dello spillo del la fecia & ichinisi a terra & socto qlla satusi siche stia ferma. Et laltro capo siriuolga due ouer tre dita sopra terra & uederai cōtinuamēte p glipoli della uita alba la muffa uscir: & cosi simutera il sapor dela muffa a qllo medesimo fa un pane di pāico in tre testi & caldo pon sopra il māfero dela bocte. Anche il uio dalla muffa curar sidice se piu di cō pāe caldissimo situri: laqlcosa tāto si dice sia dafare tāto chel pāe che ui si pōe i nessun mō sanneri: ouero si prēdino lerbache delo alloro & bollisi i uio & pōghinsi nel uaso. Et i qsto mō si dice da liberare il uaso. Ma il uio di mal sapor siuitia. Et ipoche meglio e che irami dela alloro si bollio nella caldaia del uio & nel uaso si pōghino & mischi il uio irami insieme & diuisi legati p lō cuchiume sapichino nel uio: & qui alqti di silascio tāto chel uio sia dilibero & poi senetraghino i qsto mō nō si guasta il uin daltro mal sapore. Anche curare si debe la mactia & lasera nel uaso una menata di salia sapichi i mō che nō tochi il uio & tractone collacq si la ui ilforame optiamēte turato. Anche dala muffa il uio curare si dice se si prēda una menata dherba che si chiama morella. Et nela pte disopra cō cordella legata la mactia p lo cuhiume nel uaso si pongha: tāto che p due dita solamēte discieda nel uio. Et la fūe sopral uaso ad alcūa cosa legata il decto uaso optiamēte situri: & cosi p qllo di solamente si lasci & poi lasera si tolga & altrectāto diricēte herba si pōga: & qui ifino alleuar della mactia seguēte silasci & cosi p tre di ouer p qtro uolte si faci & liberasi il uio: ouer pōghasi un sacheto soctile necto di peza lia ouer di stamignia pieno di sale ouer digiesso ouer di calcia p locuchiume chon una cordella legato che nel mezo del uino discenda & cosi sēpre sitēgha & fara pro il uaso di muffa ifecto i qsio mō sicura: ponghasi calcina non spenta cioe una qrteruola nel uaso didoci corbe & nel uaso bē turato si pongha acqua o uero uino bollente & turisi che non spiri & lascisi per alcuna hora: & molto siriuolga il uaso & qdo e rafredata cauisi: ouer altrimenti ilginepro i caldaia diuino cotto i uaso cō feruēte uino si ponga: & facisi come decto e disopra: & meglio e se luno & laltro secōdo dopo il primo si facia & optimamente sanza dubio dilibera: & altri dicono che sicura con sale nel uaso posto & per tre mesi quiui si lasci: & per la uentura che se quello medesimo si fara concalcina ouer giesso ouero cenere: ouero si libera i questo modo. Radasi optimamente il uaso dentro con gractugia ouero ascia & p le fessure con puncta di coltello la muffa si mondi: & pongasi in uaso di dieci corbe una quarteruola di cenerē di fermēti cō ogni sua braca & piu sel uaso fusse tropo ifecto et mettauisi cenere cō bracia p tutte le parti del uaso et poi si chiuda il uaso et p locuchiume uisimecta acqua bollēte et turisi et ad ogi pte si riuolga et cosi si lasci tāto che la cenere et lacqua rafredate sarāno et alora optimamēte silaui et nellultimo si bagni con acqua calda bene insalata et in qsto mō si curano itini. Ma perche non si

possino cosi chiudere si cuoprino cõstuoie et pãni siche poco rsspirino. Anche il uino il uaso daglisperti sidice liberare dalla muffa se il foglio poluerezato in soctile saco posto per locuchiume nel uaso si põga che nel mezo del uino piu di dimori. Et non si uitia di mal sapore: et una oncia in uaso di cinq̃ corbe basta. Anche si dice il uaso curare cõ acieto fortissimo bollito se di q̃llo si laui et alq̃to si lasci: altri dicon se si facia foco cõ paglia i q̃llo si cura et forse meglio silibera cõ foco disermẽti. Cõseruansi iuasi della muffa se quando uoti sarãno isino al uin picola q̃tita saprino et uã glisene: et optimamẽte si sechi et poi dacq̃ salata ouer uino simbagni: ouero quel tracto se optimamente si turi: acioche lodore del uino el fumo non suapori ilq̃le non si tiene che nel uaso possa rimanere.

Inche mõ si prouegha che il uino nõ i acetisca: et cõe in acietito srguarisca. cap. xlv.

Enere diuitalba cioe cenerĩ di uite biãca põi i uĩo et ñ si fara acieto si cõe alcũi dicono: ma meglio si puede chel uĩo non si facia acieto se si tenga in cella piena di uasi et chiudinsi optimamente che nõ sfiatino che sel uaso non e pieno et e in luoco caldo dellacetire si teme: prendasi un pezo di lardo grasso optĩo et i ũa peza biãca dilino soctile si cucia et dalluno capo legata una corda per lo cuchiume si mecte: si che nel mezo del uentre del uino discenda et quando et el predecto uino beuẽdo si menomera ãche il decto lardo piu giu sidiscienda: et disopra il uaso optiamente sichiuda et cosi tãto chel uino sia cõsumato: et quanto piu lardo sara tãto meglio il uino si conseruera: acioche lacieto si muti in uĩo in q̃llo si dice seme di porro douer ui mectere: altri dicono che dellacetosita saiuta: se sopra il cuchiũe folie diuite poste & spesso permutate & di sopra alcuna pietra posta altri dicono se olio duliua si metta nel uaso tanto che cuopra la superficie del uino optimamente della cetosita si difende & quando lultima pte del uino usci ra lolio raccogliere si potra.

In che modo si faccia lacieto. cap. xlvi.

Acetosi fa in questo modo põghasi bono uino si che sia mezo pieno il uaso & spetialmẽte uino dolcie in loco caldo et i uaso dacieto infecto et sia il uaso discoperto et fassi acieto. Anche se porrai il uino chiaro ouero torbido ne raspi onde escie il uino dimosto et un poco dacieto sopra uaggiungha & lascia per un mese o piu et diuentera optimo acieto. et se uuoi tosto fare scalda lacciaio ouero pietra et poni i uino che la bocha del uaso sia scoperta: o uero il uaso si ponga al sole per quatro di col uino agiuncto sale: ouero si puo ancora piu tosto fare in questo modo prendi il uaso che uuoi et empilo di buon uĩo et optimamẽte il tura et nella caldaia piẽa dacqua fa il uaso per grande spatio bollire et i cõtanente i acetira: affare aceto fortissimo prendi lecorniole quãdo incominciano a darrossire: et le more che naschono ne cãpi quando sono rosse ouer incomincião adarrossire: et de sambuchi inãzi che comicino a enfiare delle prugnieuole delle siepi acerbe et queste poluereza soctilmẽte et allora prendi del migliore aceto che troue rai: et distempera con q̃lla poluere si che faci ben sechi: et quando uorai fare aceto fortissimo ĩfra octo di. Anco dicon lie x p ti se iraspi delluue della uẽdemmia e i quel lo tẽpo bene si lauino et dagliacini et da o gni imõditia si purghino et un poco al sole si sechino et i alcuno uaso si põghano il che lempiano a mezo et altretãto diuino si agiũga et disopra il uaso sichiuda faras

si aceto fortissimo alquale si come penso fara pro se iraspi prima si imollino disforte aceto & tuto tempo si potra quindi lacето trare e il uino agiugnere se leradici del rafano si sechino poluerezinsi& in uaso si ponghio farassi acieto. Anche si prēda lacetosita & sechisi & poluerezinsi & di q̄lla cō forte aceto si facia pane & sechisi & ī uino si ponga incontanēte si fa acieto che ancora nella mensa fare si potra :& quel medesimo della radice del rafano si dice.

Della uirtu dellacieto. cap.xlvii.

LAcieto e fredo & seco in secōdo grado & ha uirtu penetratiua cioe passatiua & diuisiua; dl la sua substantia:& constrectiua dele sue qualitadi: contra il uomito & contra il fluxo del uentre bollino in aceto galle ouer rose ouero simili & ītotale acieto si ponga lana ouer spugnia:se fia uomito sopra lo stomaco:& se e fluxo diuentre sopra lereni & bollito losciropo acietoso che si fa daceto e bono alla semplice terzana:&alla cottidiana di flemma salsa. Ad ogni febre acuta se si dia la mactina con acqua calda diuide inuerita la materia & fas si cosi:il zuchero si dee resoluere in acqua & aceto et cuocasitāto che sapichi alla mestola. Anche uale contro a ogni materia calda:io simile sisa similmente si fa dellacieto:alcuna uolta ho simili simplici & alcuna uolta composto in semplice si fa di due parti dacieto et di terza parte di mele: Il composto si fa in questo modo:togli radici dappio di finochio:et di petresemolo et pestale alquāto et di di et di nocte letieni ī aceto il secōdo di le cuoci īsieme poi cola et ī cotale acieto poni il mele alla terza pte et cuoci cōe decto e di sopra lo squillitico quando si fa togli la cipolla squilla et tiela per un di et una nocte in aceto : et cuoci et cola:et cōuiēsi lēteriore et lexteriore foglie gictare : et li mezāi spichi mischiare et poi mischia mele & cuoci come disopra. Ma se non hai lasquilla in loco suo poni radici dirafano. Et simile fa di quelle dassi lo simili semplice ouero composto contro af fredata materia si come losciropo acetoso contro alla calda imperoche diuide & digestiscie quella:lasalsa con acieto saluia p̄tesemolo.menta:& pepe lapetito confortα:anche nota che se laceto troua lo stomaco pieno purga il uentre sel troua uoto allora il constipa. Anche uale contro alla deboleza dellanferta:se in quello si pōga pane arrostito et di quello pane mollificato sunga la bocha linari et lelabra dellonfermo et leuene pulsatile nel bracio cioe polsi:et sopra quelle uene sileghi il pane predecto. Et piu ancora uale il pane intinto ī sugo:uale ancora lacieto contro lalitargia infrenesi sessi stropici cō esso le palmi del le mani et le piante dipiedi con acieto et sale: Auicenna anche dice che laceto fa pro alla combustione del foco piu tosto che altra cosa:et quando simischia con uncto dolio ouero con olio rosato et dibactesi bene et infondeuisi dentro lana non lauata et ponsi sopra il capo fa pro ala calda et alla forteza sua et lombagniamento della boca di quello propriamente con allume fa pro alcrollamento del tempo. Et lo saporamento dellacieto caldo fa pro allamalagiuolenza delludire et aguzalo : et apre loppilationi cioe ituramenti del colatoio: cioe ōde escie la rema et risolue il suono d gli orechi. Et quando sibee schaldato dopo le medecine mortal cioe ueleno fa pro.

Del uino et delle sue uirtudi. ca.xlviii.

IL uino secondo Isac da buono nutrimento et sanita al corpo rende:se si prende come si dee et quanto bisognia:ouero

qto po la natura sostenere cōforta la uirtu digestiua cosi nello stōaco cōe nel fegato: ipoche ipossibile e lopatiōe della uirtu digiestiua cōfortasi sanza forteza del calore naturale. Niūo inuerita cibo si truoua ouero beueragio consi uaturale uirtu confortatiuo & acresciuo si cōe il uio p la cōpagnia della familiarita ch colla natura ha Et ipo tosto si cōuerte i naturale et mōdissimo sāgue. Onde ruffo philosopho dice il uino nō solo conforta il naturale calore: ma ancora il torbido chiarifieal sāgue & lādamēto del corpo & maxiamēte delle uene apre & mōdifica: & lopilatiōe del fegato lieua & apre: la tenebrosa fūmosita ditristitia gienerata dal core schaccia: et imēbri di tucto il corpo fortifica & nō solo la sua bōta nel corpo simōstra: ma ancora nellaia fa quella dimēticare latristitia: & angoscia & dalle licentia: & cōfortala acercare disoctile cosa: & dalle sollicitudine & ardire: & nō le lascia sentire dolore ne fatica. E dunque cōueniente ad ogni eta: ad ogni tēpo & i ogni regiōe: se prese sara secōdo la forza & cōsuetudine del beitore & secōdo ch la natura sofferire potra: lopatiōe del uino non i quel modo adopera ne uechi & giouāi: adolescenti: & fanciugli. Ne uechi iuerita e secondo medicina: impo chel calore del uino alla lor frigidita repugnia. Agiouāi e secōdo cibo impo che la natura sua e simile alla natura del giouāe: agli adolescēti & fanciugli e cibo & medicina ipo che aduegnia chel calor naturale loro sia forte substātialmētē niente dimeno nō e imperfectione & per abondanza della loro humidita: & impo quindi il uino al naturale calore loro da accrescimēto: et disecchala loro humidita ōde e medicia. Et impero e dasape che nel uerno & nella fredda regione si cōuiene il uino predecto: lastate nella calda regiōe il uino molto inacquato dine cessita si conuiene: impero che icorpi rifrigiera & ihumidiscie per lacqua che ue mischiata. Resiste ancora al calore dellaria acciochè nō facia icorpi caldi & secchi et porta uelociamēte il cibo colla sua soctilita ha membri di tucto il corpo. Et adunque cōtra due cagiōi contrarie aiutatiuo: Inuerita egli scalda icorpi freddi & disecca gli humidi. Naturalmēte infredda icaldi: & inhumidiscie isecchi accidentalmēte. Impero che colla sua soctilita & perforatiōe lacqua reca: quādo necessita hanno direfrigerare & i humidire. La diuersita del uio generalmente e in tre maniere: il ricēte duno anno: il uechio di quattro anni: & oltre il mezāo di due anni ouero tre. Il ricente e caldo nel primo grado onde sapartiene al la fredeza & humidita: & impo piu nutribile e ch glialtri: & mali homori gienera: et nō pensati sogni & uentosita dello stomaco & deglintestini. Onde Galieno il uino qualūque riciente sara nō ha forza dimenare il cibo per lo corpo ne dipuocare: onde sicōuiene che gli abienti fredda & humida natura da qllo guardarsi. Et impero se necessita sara eleghasi il uino chiarissimo acquoso per lūgho tempo del tino tracto. Ma il uecchio uio caldo & secco e in terzo grado & alcūa cosa damaritudie ha: Questo ui poco nutrica al capo posto sale. & la mēte percote per lacuteza del suo pugniere: & maximāmēte se di quello molto si beua & da qllo poca acq simischi. Et ipero ghuardinsi da quello quegli che hanno deboli nerbi & che hāno isentimenti acuti impero che grande nocimento alloro presta segli nō hauessino molta humidita ne loro corpi laquale resista. Onde Galieno dice molto e il uino uecchio cōueneuolmēte aquegli ne cui uasi multitudie dhomori crudi e ragūata. Ma il uino mezano e buono tēperato et questo e caldo & seccho nel

secondo grado & impo qsto uino se lega: & il uechissimo si dispregi: simigliãtemẽte il nuouo che da bollire nõ si riposa & cosi la materia terrestra al suo naturale loco nõ discẽde. Et qllo che hareo al suo naturale loco nõ discẽde cioe alle pti di sopra nõ sa le illiquore suo chiarissimo mõdificato & lucidissimo aparisscie. Et ipo da sape e che il colore: il sapore: lodore: il licore: la debole za: la forteza diuersi si fanno nella sua qlita & opatiõe: & il colore iuerita e in quattro modi gieneralmẽte cioe biãco & nero che sono semplici: & rosso & areo ouero gial lo iqli sono cõposti & sono al:ri colori itra qsti cioe glauco roscho iqli sono itra il ros so el biãco iqli tucti i qsto mõ si generão. Il uio iuerita dlluue acerbe facto pria e biã co per lacquosita & crudtta & p mãcamen lo del suo calore naturale. Ma quando al quanto inuecchiera & uno ãno passera il calore suo sacrescie alla sua humidita fassi di color subalbido cioe socto biãco: che se piu iuecchiera che passi due ãni molto piu il calor suo sacrescie & la sua hũidita sime noma: & fassi il color suo pallido che se an cora piu sara uechio che quattro anni pas si & la sua digestiõe cõpia & naturalmẽte la caldeza in istato sara uenuta il color suo sara citrino. Similmente il uino dele rosse uue facto quãdo nel principio ãcora e cru do & il suo calor manchera: il color hara a biãcheza uicino. Ma quando passera uno anno cõfortasi il calor & la digestione sua & fassi di colore rosato: Et se due anni pas si & la sua digestiõe compia ouero colore rosso hara. Ma sel uio sara duue nere nel principio & nerissimo e obscuro p la pte terrestra signioregiãte & per mancamẽto del suo calore & digestione che se passera uno anno il suo calore & digestione sicõ forta & sara disciesa la natura terrestra al suo loco: & icominciasi achiarificare & fas si intral rosso il nero mezano & se passera due ãni & il calor suo cõpia la sua pfectiõe & digestiõe & discende il terrestro alle par ti disocto & fia chiarificato fassi di rosso co lore manifestamẽte dunque intẽdiamo il uin biãco el nero esse e meno che gli altri cõuenienti: & il bianco piu chel nero a hu midita sapartiene. Il nero alle terrestrita et a grosseza la diuersita del uino p lo sapore & impo che altro e dolcie altro e acietoso altro e isipido: altro e forte: il dolce caldo e nel secõdo grado secho nel primo alquã to a hũidita sapartiene: onde e grosso et ñ lodeuole nella sua operatione se non chel uẽtre purga. Impo che in ogni cosa dolcie e uirtu purgatiua & colatiua alquale ilqua le uino se alcũa cosa troua che alla sua opa tione sia contraria & constrigniesi usare scaldasi & bolle & sale alla parte disopra dello stomacho: & in collerici humor si cõ uerte: sete gñratiõe & uẽtusita ẽfiatiua: opi latione nel fegato & nella milza gienara. Et la pietra nelle reni crea & maximamẽ te se imẽbri a cotali passioni apparechiati trouerra: ouero la digestiua uirtu debole. Et impo guardinsi da quello quegli iqua li la grossa & hũida natura signioregia col la sua grosseza agieuolmẽte le soctile uene del fegato oppila: ma al polmõe nõ nuoce impoche non passa aquello se non quello che di qllo e il piu soctile: se le uene del pol mõe che molto late sono oppilate nõ puo Ma q̃do il uino dolcie alla rosseza et chia reza sapartiene & beuto sara q̃to siconuie ne & secõdo che alla natura basta cõueni ente e a qgli che danfermita silieua: & acui e necessaria mu'titudie di nutrimẽto: ma il uio põtico ilqle acerbo e decto: e piu chia ro & piu graue: & piu tardi si digestiscie: et le uene malagieuolmẽte passa chel dolcie ipo chel dolcie piu caldo e & piu accepte uole sapore ha. Ma il pontico & terrestre

aspro ha sapore :onde e malagieuole apas
sare leuene:ne nõ ꝓuoca ladigestiõe ne il
sudore nõ dũq; bono sangue genera iluẽ
tre & lintestini conforta il uino lipido mi
gliore e chel pontico:imperoche e tempe-
rato acomparation del pontico onde e cõ
ueniẽte aquegli che calda cõplexione ma-
ximamẽte nello stomaco hanno:ma poco
nutrica & tosto lorina cõ muoue. luino e
di tucte cose piu caldo & dipiu forte opa-
tiõe & tosto alcapo sale & bollire & scalda
re fa lhumidita del corpo onde il fumo sa
lente dallo stõaco nocie al cielabro & alla
mẽte percuote necessario e dunq; si guar-
dino gliabitãti dicalde cõplexiõi:se nõ fus
se molto iacquato & quãto si cõuiene siprẽ
de:& secõdo che si cõuiene alletadi & alle
regioni & consuetudini si lodera:impero
che igrossi homori dissolue: & leuie delle
uene & la putredine mõdifica el sangue
chiarifica:auechi & che alla loro & auici-
nano p lo ragunamẽto dela superfluita de
loro cor puone loro corpi. Et cotale uino
optimo maxiamẽte se alla purita sara uici
no:ipoche illoro calore cõforta & decrudi
humori labõdãza dissolue. Cõuiẽsi anche
aquegli aquali grossi humori & crudi ra
gunati saranno ladiuersita deluino p lo li
quore e ipoche ad soctile aquoso ouer ter
restre grosso ouero mezão. Ma il uino so
ctile aquoso sempre si truoua cõ bianche
za & chiareza ouero agieuolmẽte nelo sto
maco sismaltisce et leuene pfora lorina ꝓ
uoca. et ipero e utile aquegli che hanno la
febre:imperoche non fortemẽte scalda et
lamente nõ percote niũo anche alcerabro
ouero anerbi nocimẽto fa. Et se mischia-
to sara nõ sara migliore et maxiamente a
soctigliare la sete. Iluio terrestre et grosso
et contrario al soctile acquoso onde losto
maco graua imperoche duro e et alla dige
stione fare e malageuole apassar p le uene
lorina nõ ꝓuoca et tardi al capo sale per la
sua graueza et grosseza. Et impero non a
gieuolmẽte inebria. Ancora alcuno uino
e odorifero che tosto ilsẽtimẽto perchote
odoreuole nella pellicola del cerebro stan-
te per fera per la sua legiereza. Alcune e di
nessuno odor p la grosseza et grauita sua
et alcũo e dodore orrribile. Il uio odorife
ro il suo licore significa esser temperato et
soctile dogni brutura mõdificato et altu-
cto digiesto:onde chiaro sãgue genera lo
deuole et mondo et del cuore dũque con-
fortatiuo et lãima letifica:latristitia et ãgo
scia caccia:imperoche cotale uino ad ogni
eta et complexiõe conueniente et se si prẽ
da secõdo che si conuiene et che la natura
sostiene:et impero muta iluino dellanima
in uirtu et riuolgielo da ipiata apiata dalla
uaritia allargheza dalla superbia inumiltã
della pigreza in sollecitudie dipaura ĩ ar-
dire dela sconoscentia infecõdita et inastu
tia et ingegnio. ma questo sifa cõtempera
tamẽte si comesi cõuiene si bea. Ma se isi
no ala meta sibea generasi asopradecti icõ
trario impoche lebbreza della ragioneuol
le anima illume spegnie õde per mãe:et il
capo sicõe la naua in mare sanza gouerna
tore & si cõe lamalitia sanza rectore. Il ui
no iuerita di nessuno odore dimõstra del
la sua fummosita grosseza et grauita et in
digestibilita:et impo nonlodeuole e dinu
trimento et torbido et obscuro: et ipero si
sifa cagione ditristitia ma nõ tosto alcapo
sale. il uio inuerita graue et horribile odo-
re hauẽte e pessimo imperoche per horri
bilita del suo odore et grauita alcierebro
nuoce et lamente percuote et anerui: et al-
le pellicole del celabro lesiõe fa et gienera
pessimo sãgue et maximamente se e spun
tato.

Incomincia il libro quinto de gli alberi
et natura et utilita defructi loro.

Isopra nel libro qrto molte cose degli arbori gieneralmēte son decte: qn̄ della natura dele piāte: & delle cōi acuatiuamento diciaschuna generatione de campi cōuenientemēte tractai. Ma al presente in q̄sto quinto libro e datractare spetialmēte diciascūo arbore p se i q̄li nele nr̄e cōtrade sitrouāo. et priamēte di q̄gli ch̄ fructificāo largamēte tractarēo & poi breuemēte de n̄ fructiferi: Dirassi adūq; di q̄gli ch̄ fāno fructo & delloro diuersitadi: & q̄le aere & qual terra desiderano: & come & quando si piantono: & come sinnestino et cultiuino & si formio & liberino dal nocimēto. Dirassi ancora diloro cōe iloro fructi sisi coghino: & quando: & anche in che modo serbare si possino: & quello che dilor si puo far: & delle uirtu cheglino hāno.

De gli arbori in comune. cap. i.

E discreptioni degliarbori: et leloro diuersita non e bisognio di porre ne annouerare in comune: impero che aciaschuno sono nella propria regione assai noti & p gli singulari tractati di quegli sarāno manifeste. Ma e da sapere che certi arbori desideranno & amano aere molto caldo sime le palme el pepe: & altre richiegono aere freddo si come il castagnio. Ma e piu richiegono aere temperato & quasi tucti: & certi son che desiderāo terra molto grassa si cōe il moro: il fico & simigliāte. Et certi desiderano terra molto magra & sabbionosa si cōe la palma: el pino. Ma tucti gli arbori sieonuengono in questo modo cio e che desideranno tucti terra seccha nella corteccia disopra & disocto humidita laquale si drizano leloro radici & gliarbori che hanno gran corpo richieghono molto cibo & maximamente idimestichi ifructi degli si desidera & richiede che sia molto & grande ciaschuno anno. Ma in che modo si piantino & quando & come sinnestino sufficientemente e decto nel terzo & nel quarto libro. Deonsi in questo mō cultiuare che intorno al lautunno si cōuiene la terra cauare dintorno adesse insino che le radici si cuoprino & poruí alcūa cosa diletame accioche coperta laradice questo medesimo letame continuamente per loschorrimēto dele pioue alle radici siporti. Ma sella terra e troppo sabbionosa riceuera conuenietemente la grassa creta: & selle troppo cretosa uisimecta il sabbione in luocho diletame. Et queste cose non solamente sono da appogiare al pedale: ma dintorno al pedale tre ouero quattro ouero cinque piede secondo che e la grandeza dellarbore & delle radici & si mescholi acōciamente colla terra. Ma se questo sifacessi insino alle radici sanza dubio molto giouerebe allarbore. impcio che per q̄sto torrecto & a mondato nutrimento diuētera larbore piu allegro & frescho: & ritorna adesso alcūa giouaneza p cotal cibo: plaq̄lcosa e da sape che nelloco tra due acq̄ & sopra eriui optimamēte allignião gliarbori: & la cortecia dicotali arbori e piu piana et piu soctile & irami piu uigurosi & alti che degli altri. perche nellocho basso al-

quale discorre lhumore demonti & lagras seza p la simile abōdanza dellhumore nel lenteriora della terra optimamente si culti ua nel consito campo & per la sua bōta in gentiliscie gliarbori cotal loco & se non si puo altro hauere uisimecta un riuo perca nali ilqual alcūa uolta chiuso alle radici de gliarbori scorra & renda humide lenterio ra della terra. Et se questo nō si puo ancora aconciamente far. & laterra non sia bo na allignierannoui arbori che haranno le cortecie spesse & aspre: lequali per la loro spesseza impediscono il cresciere de gliar bori & ilfructo. Deōsi formare gliarbori ī questo modo: cioe che se la piāta sara pic cola tucti iramuceli datorno sitagliono: & lasciata solamēte lauecta si mecta nela fos sa. Ma se la piāta e grande si dee piātare ta gliando pria tucti irami lasciando solamē te il pedale & se fusse iestata & hauesse due pedali si de tor uia il piu debole acioche la sciato il piu uigoroso & fresco dirizi sol in forma darbore: se nō fusse gia per lauentu ra fico o melagrano o simigliante ilqle a conciamēte puo hauere uno o due pedali secondo che piace al signiore. Ma quādo la pianta sara apressa non si poti micha isi no alterzo anno se nō forse i loco sconue neuole i esso ramucegli intanto freschi & allegri tolgono il nutrimēto & acresci mento delalteza dellarbore. Nelqual caso si deono tor uia cosi facti ramucegli sicōe nimici degliarbori. Et dopo la pdecta etae si poti tucto cioche sara nata nella pte del pedale tuctauia hauendo questa cōsidera tiōe cio chel pedale silieui daterra piu ome no secōdo lanatura dellarbore & lagrasse za o la magreza delluoco cio che nel gras so loco si lieui piu alto & nel magro mēo & qui si pcuri che irami sidiuidino ī con ueneuoli parti. Et sel pedale nō ādasse di ricto si dee corregiere colla pertica & con legami. Et se quādo sia diuiso il pedale so pral trōco nō fara ramo lacui sommita di rizata inalto raguardi il cielo apoco apoco il piu acōcia & adacto silieui in alto & sile ghi a una pertica diricta. Ma se qsto si po aconciamēte fare niūa cosa sara utile che di tagliare la pianta sispera che nascha cō ueneuole ramo aciochequando sara nato & cresciuto sileghi cō morbidi legame: si che quello che nō fece per natura il facia per arte. Poi improcesso di tempo quādo irami sono tropo spessi oscabri o aspri o che non naschino inconueneuoli lochi si taglino dallarbore cō taglienti & duri fer ri. Et se abandonando alcūa parte del cie lo idecti rami sidistendino acerte altri pti insiemememente & riuocati dal mal pponi mento sieno constrecti dabitare labādona to luoco: ma selhumor che sidirizera ī su so & nō pelati hara leuati irami ī alto sidee ricidere ī quelluoco doue irami piu cōue neuolmēte cresscierāno: in colate adunq maniera da la sua giouaneza infino al de bito cōpimēto si procuri chel pedale ī ra mi: & irami in uerghe: & le uerghe ī uecte fructifere si diuidon. Poi qdo sciemata la uirtu & cresciuta la debilita che uecchia si rompono irami & sisecchā mancando lu more: & solamēte fructificāo de due anni luno sidee da esso arbore ogni supchio & importabile peso leuare acioche dinecessi ta nō tucto lhumore ma inanzi parte del lhumore si cōuerta in substātia derami: & laltra parte si dia in nutrimēto de fructi a cioche non perischino. Tutta uia sidee cō siderare la quantita del nutrimēto che po dare illuocho della generatiōe dellarbore imperoche in quella pportione si conuie ne delle uerghe & derami sciemare: cioe che nō sene lascino se nō tanti che delluo cho possino sufficiēte nutrimento sugare. Et se cosi non sifa fructificherāno cotali ar

bori de due ãni luno & non sodisfarãno alla uolunta del cultiuatore. Et idecti portaméti & formationi degliarbori si posso no fare dal cominciamento dinouẽbre fi no alla fine di marzo. O acioche piu natu ralmente & propriaméte parliamo si posson far dal tẽpo del cadere delle foglie for che nel tẽpo fredissimo insino che comin ciano apullulare ĩ q̃gli arbori che delle folie si spoglino. Aduiene alcũauolta che le no uelle piãte p la grande distẽperãza del caldo del sole quasi si secano lequali si conuẽ gono aiutare col cauare & collo spesso in naffiare & si deono difendere con alcune cose che facino ombra si come con strame che sia alla pianta legato o concerte herbe frondifere che siano nate fresche per abõ danza di grasso terreno: o simpiastrio dar gilla uiscosa: o conseuo o chon olio o con fredo unguẽto sunga la cortecia dalla par te del merigio. Anco sogliono le formi chãdar sopra la piãta sopra il nesto terrẽo & generalmẽte nelle frõdi certi uermiceli & ragrinzagli & appassagli: & anco ĩpedi re il cresciméto deramucegli. Alla q̃l piãta si de souenire & soccorrere incontanente poiche narai quelle folie leuate lequali ue drai che siano damnificate & uize: il tene ro delle uecte si purghi diligentemẽte da uermicegli collo stropicciare & strigniere delle mani & delle dita: laqual cosa facta la picola pianta liberata da soi ĩ portuni nimici: arditamente & sicuramẽte inalto sar ra. Et acioche le formiche non ui possino saltar suso ne faciano la predecta o altra le sione alle piante picole o alle grandi o aco loro ancora che salgono per corre i fructi fareno un cotale riparo cioe che secondo che Palladio comãda prendi il sugo della porcellana mescolato colla meta daceto & ugnine il pedale dellarbore o lunghi colla pece liquida ma temperatamente per nõ damnificare larbore: acioche quello che si fa per riparo & scãpamento nõ facia ad esso ueneno. O prẽdi che secõdo mia opi nione sara meglio un uello di lana o di lio o q̃tita di fieno o di palia & sileghi nela piu alta pte delle decte cose. Et la pte di pẽdẽ do sapartamẽte: & q̃si pettinata la pte diso cto. O si facia un uassello di terra ritondo & lato: nel cui mezo sia unãpio ptugio per lo q̃le si fichi la piãta & sia tale che possa da ogni parte tenere lacqua sanza uersarsi ac cioche poi le formiche nõ possin alla piã ta passare o suolga uisco ĩtorno al tronco della pianta: & ĩ cotale maniera la nociua multitudine dele formiche p̃decte ĩpedita dallusato salire dalarbore si suiera per for za. Altri dicono che larbore si cingha con una cordella di seta unta cõ olio: si cimoue ra il salire dele formiche. Et sopra tucte le cose e daguardare che gli aĩali nõ ui uadio poche spessamente rodono le piãte per la q̃lcosa molto sene cõtristano. Et alcũauol ta si secano & fansi tropo ondose ĩmodo che la loro sublstãtia ĩpediscono dicrescie re & nõ gli lasciano fructificare: Ma se la pianta e in tale loco che nõ si po difẽdere si che li animali nõ ui uadio chiu ga di spine pugniẽti ficãdoui pria un conueneuolo palo. Cõtro la rabia exbactimento diuẽti per liquali e nouelli nesti & maxiamẽte facti ne lochi alti ageuolmente si disertono si dee conueneuole sostentamento aciascũo arbucello con ĩ spessi legami legare. Et sel nesto sara facto infesso pedale si lasci col sostentamento predecto due stati. Ma e ne sti messi intra la cortecia & legnio sara piu cosa sicura che stiano infino al terzo anno co predecti adiutorii & sostegni. Cõuien si ancora atendere in ogni arbore che las puria nata nellarbore o q̃llo che escie fori al lato a essi per le radici nõ ui si lascino: impe roche loro nutrimẽto allarbore si soctrae

& quãdo saran cresciute & multiplicate si secchera larbore primieramẽte nerami & poi nel pedale. Conuengonsi adunq̃ cosi facte cose tagliar & rimuouere. Ancora si deono tagliare tucto cio che sia secchо ne rami & nelle uerghe accioche nõ corrompino imembri degli arbori che uisono ꝑsso. Aduiene ãcora alcuna uolta agliarbori chel sup̃chio humore indigesto sicaccia alla parte della corteccia secondo che spesse uolte uegiamo neglihuomini & neglianimali lacui putrefatiõe ingenera uermini iquali maluagiamente ꝑseguitano lasalute dellarbore. Et impo quando tu uedi che lacorteccia enfia i alcuna parte del pedale incõtanente fendi quello luogo accioche qndi quel ueléo nociuo scoli & scorra fuori. Ma segliara gia uermini generati ꝓcurerai di trargli fuori cõ un oncino di ferro Ma se tacorgierai che lacortecia simagagni pgliomori idigesti & scorẽti fẽderala in certi luochi dallalteza delpedale ifino al basso: accioche q̃gli che sicorrompono i esso sindurio. Et selarbor e si fermo che ꝓduca ifructi uerminosi & pietrosi forse ꝑ uitio domore che proceda dallamalitia della qualita della terra sidee leuare laterra intorno alle radici & mectauisi altra terra di migliore sapore: & ꝑtugiato presso alla terra ilpedale: uisimecta unconio diq̃rcia laqualcosa penso ãcora che sia dastare q̃n do nellarbore abonda intanto ilnutrimẽto chel suo natural caldo quasi mortificato ꝑ lamancata digestione nõ puo ilsuo spes sare secondo che sirichiede alla generatiõ defructi. Et impero e constrecto dabãdonare i multitudine difoglie. Ma nascono ancor sopra gliarbori altre piãte soctili & uerdi. Onde sidebbe hauere sollicitudine di radere alcuna cosa dellaspreza della corteccia & leuarne uia iluerdũe che disopra ue nato & spessamente letaminare leradici maggiori: & fenderle bene & acõciamẽte: & mecterui una pietra accioche meglio attrahendo lhumore possino ristorare nel lo humido tempo lasete laquale sostẽgho no per lasecchezа del campo. E se laterra e troppo calcata & assodata o ha troppo grandi herbe & diprofonde radici molto impedimento genera impero che laterra tropo ristrecta & calcata non lascia lhumore alle radici discendere: & per losuo calcamento empie & richiude ipori delle radici & non possono tirare alnutrimẽto delle radici. Anco impediscie che losuaporamẽto che sifa dalle parti disocto nõ puengão alle radici: ipochel debole caldo del uapore nõ po trapassare cosi forte spes seza. ma a cotale ipedimẽto si socorre col cauare & nõ collarare ipo chel cõtiuo solco della ratro molto dãnifica le radici. Et lerbe grandi che colle radici soi sistendono molto adrento tolgono inutrimenti degliarbori: impero che hanno leradici morbide & tenere & migliori & piu rade che non hanno gliarbori. & impero piu tosto tirono asse ilnutrimento. Conuenghonsi adũque dibarbare & suegliere cõ tucte leradici. ma perche forse diuentereb be illuogo de tucto spoliato dallerbe meno dilecteuole: uisipossono lasciare gramignia ouero herbe soctili lequali non cauano alnutrimento se non dalla corteccia di sopra: perchelnocimento dicotali gramignie o eglie niente o non e tanto che dacurare nesia. Nuocon ancora molto leruche lequali rodono tucte lefoglie el uerdume & guastão ifiori siche ilfructo al tucto periscie & pero del mese didicẽbre digẽnaio & difebraio lelore uoua chi sono sopra iramuceli o sopra lecortecie degrossi rami iuolute in certe tele prima che naschio optimamẽte sirecogliono & ardino poche apena sipossontucti spegnier col-

io stropiciare & col percuotere ma il fuoco tucte le spegnie. Aduiene ãcora spesse uolte api & agli altri arbori nellultima loro eta che p ladureza delle cortecce della radice non possono trarre alloro sufficiẽte nutrimẽto anutricamẽto derami & difructi del lalbore perche si seguita che dedue ãni luno o piu rado fructificano: fẽdansi adunq̃ pel mezo le piu grosse radici & nolle fẽditure acioch e chiudere ñ si possino si mecta no pietre di fiume: acioche lumore sufficiẽtemẽte in terra digiesto: il quale pella cõstrecta cortecia non poteua entrare: entri per leuie aperte delle fessure: & ãcora si scemi i tãto il numero superfluo derami che il tiracto & attracto sugo possa bastare al nutrimẽto defructi & derami. Adunq̃ cultiuati gli albori nel predecto mõ sel campo e humido troppo produceranno gli albori fructi uerminosi: imperció che lhumido cõcepuo indigiesto & mollemẽto passo diuenta putrido dentro dalla quale putredine quãdo il socotile humido icomĩcia a suaporar si genera il uermine il q̃le poi rode il fructo & rendolo inutil diche e segnio che semp nelluogo del seme doue lumor e piu socti le si genera il uermie. Conuiensi adunq̃ se glie possibile che proportionalmẽte sasciughi il luogo si che le piante nõ si sechino oltra misura. Et se per auentura questo nõ si potesse agieuolmẽte fare si si forio gli arbori allato alla terra nelluogo doue le radici maghiori si giungono al pedale accioche p quel pertugio si distilli lhomore sup fluo & allora sicureranno i fructi. Ma se percõtrario il luogo sara asciucto & hara ppricta di diserto si che appena si puo p cultiuamẽto curare diuẽtono gli arbori spinosi & picoli fructi menerãno & acetosi. Et i percio si deono le piente da cosi facti luoghi tagliare. Colgonsi i fructi sanza rompimẽto derami & sãza rischio dicoglitor. Negli arbori i cui fructi non si scuotono: ma si prendono con mão si leghino i deboli rami cõpiu forti cõ cõueneuoli funi. Ma i piu basi si deono scharicare con scale lunghe quãto bisognia: ouero con i scaglioni. ouer ch̃ si prenda una forte perticha nõ molta lungha con uno uncino di ferro da ciaschuna parte beneforato & lun capo desso si põga al ramo di socto d bole ch̃ si dee corre & laltro si põgha al ramo forte di sopra oue meglio fermare si potra. Et possonsi ãcora cõ esso uncino tirare asse i rami & poi che saran tirati si possono ĩ alcuna parte fermare collũcino dallaltro capo & corre sãza pericholo del coglitore. Colgõsi ancora i fructi & maximamente le pere in diuersi tempi secondo la diuersita delloro maturamẽto hauendo questa consideratione ch̃ quegli che nel tempo della state si maturano al lor si cogliono q̃do manifesta maturita demonstrano & tali piu di si conserueranno per usare che quegli i quali saran colti nellultima maturitade. Et quegli ch̃ si maturano nella fine dellautũno: & ch̃ si deono serbare allusо della primauera: o almeno del uerno gli colgono del mese doctobre i tẽpo chiaro & secho nella quarta parte delle ta della lũa: & questa che decto basti degli arbori in commune.

Del mandorlo. cap. ii.

Il mandorlo e arbore noto & le sue diuersitadi quando al fructo sono due. Impercio che certi sono che menono i fructi dolci & altri amare: le dolci sono buone a usare in cibo: Et lamare. Impercio che sono calde si conuenghono piu a uso di medicina. Anco sono certe che hanno la corteccia molto grassa & dura & altre lanno socotile: & certe sono lunghe & certe sono quasi ritonde: & certe grosse & certe minute. Deonsi alleggiere legrosse &

ritonde chabbino il guscio sottile. Ama no caldissimo aere aduegnia dio chñ nel tē perato allignino: pero che diloro usanza molto tosto fioriscono: pero che nele terre calde fructificano molto per labondanza del suo humore: ma nelle frede e illoro su go spessato in modo che nō e habile a fru ctificare: & impercio ne molti fredi terreni o periscie al tucto o poco o niēte fructifica: & il suo fructo nato ī terre fredde nō lūgamēte dura: & spesse uolte diuiene uano in māiere che desso nō nascie la pianta Et impcio nelle fredde terre si deono piā tare inoccioli che sieno tracti de caldi terre ni secōdo che dice frate Alberto richiede terra dura secha & pietrosa: aduegnia che nella terra mezanamēte le sapigli. Ma nel la tropa acqdosa terra sara di poca o dinul la utilitade: seminasi del mese di genaio et febraio ne tempati luogi ma ne caldo del mese doctobre & di nouēbre col seme & colle piāte che si lieuano dalle radici della madre. Et in qsta generatione darbori ni una cosa e piu utile che fare semēza ī que sto modo: cauerēo primieramente secondo che scriue palla. laia alta un mezo piede ouero secōdo alberto due piedi: & ame pare che basti che si caui un piede: ilqual e forse due spane: & cio facto nella decta aia ouero semēzaio submergiere le mādorle nō piu adrento di quattro dita ī modo che la sōmita di que le fichamo ī terra spartita lūa dalaltra per spatio solamēte di due pie di o dūo: ma si cōuengono scierre per porre mandorle grandi & nouelle che nō habino micha il guscio troppo grosso lequali inanzi che le pōghiāo si deono macierare nella mulsa molto adacquata accio chel mordicamēto per cagion di troppo mele nō uccida il seme. Alcuni sono iquali ide cti nocciuoli macerano cō letame liquido per spatio di tre giorni poi lelasciāo dimorare nella mulsa un di & una nocte cioe ql le solamēte delle quali si possa hauer suspitiōe della loro dolcieza: Et nella terra de semenzai dee essere letame mischiato cō qlla alla qle sara molto utile se ancora si mescolara in essa sabione: accioche la terra sia soluta & dolcie: & quādo sarāno nel semēzaio aconcie se secheza aduenisse si si dee tre uolte il mese adacqre purgādole spesso dallerbe che nascono a torno. Sara āco ra opa diligēte cultiuatore di ficare daciaschuno di decti nocioli posti un piccolo segniale di legnio accio chel semēzaio si possa cauare sanza lesiōe di germugli inanzi cheschino fuori della terra fara etiādio grā de utilita al semēzaio se ī prima chñ ui sipōghino le mādorle la terra noua laql prima era socto si leui di sopra & optimamente poluerezata & trita riceue il seme. Et quādo sarāno le decte mādorle nel semenzaio cresciute & facte grande per spatio di due anni passati si deono trasportare de decti mesi a luogi doue ppetualmēte deono stare. Et deōsi ordinare p modo che guardino la pte meridionale luno dilungi & spatio da. xv. o. xx. piedi. Innestasi del mese di decēbre o di gennaio & ne luochi fred di sinnestāo di febraio: se tu cogli irampolli & ripogli ianzi che germinino: & quegli rampolli ouer pollonceglí che silieuāo dalla sommita sono utili & migliori per inestare. Et inestasi socto la corteccia & nel pedale in se medesimo o nel pescho o nel pruno. Ma il suo inestamento non e mica utile come il seminarlo: ouero porlo secōdo che frate alberto dice. Et debesi nel primo āno che si pianta accioche optimamēte cresca dal mese di febraio ìsino al mese doctobre ogni mese cauar da torno et purgare dallherbe chētro ui naschono. O al māco quattro fiate nel decto tempo sicaui quādo la terra non sia troppo molle. Ma

q̃do sia tale che si possa ridure ipoluere ha uẽdo alcũo humore. Ne seguẽti ãni almã co tre: ouero q̃ttro si caui atorno che possa riceuer la pioua che di sopra uiene laq̃le q̃ do la terra fusse tropo calcata & soda nõ ui potrebe entrare ale sue radici. Nel tempo del suo fiorir nõ sidee mica cauare: po chel suo fiore p cauatura agieuolmẽte nascha secõdo ch̃ scriue Palladio: se la sua terra sa ra magra ne lautũno si caui & uisimecta il letame: se sara tropo sabionosa cõueneuol mẽte riceuera pietre: letãe: & creta. Desi for mare al mõ che di sopra e decto oue parli della formatiõ degliarbori i comũe & ha bia un solo pedale ilq̃l da sei isine i. x. pie- di sia dalla terra ifino a primi rami leuato. Aduẽgõ al decto arbore molti nocimenti iq̃li alcũa uolta a molte altre piãte icõtrano & la lor cura e di sopra sufficiẽtemẽte tra- ctata: Onde icõtra che se idecti mãdorli sõ rossi diuẽgono i loro fructi amari: secon- do che scriue Palladio. Et per q̃sta cagion si deono molto de gli animali guardare. Anco qñ si teme che riceuino lesiõe dalla pruina: si deono le loro radici spogliare et scoprire inãzi che fiorischino secõdo che martiale afferma: maistro alberto agiugne & dice che cõ pietre piccole biãche & rena grossa si cuoprio. Et se ñ si teme della prui na si lieui uia la rena & ui si põghi la terra: Dice Palladio che martiale afferma che se inãzi che fiorischino si cauio itorno & p al quãti giorni acqua calda ui si mecta gene rera tenere gusci. Dellamare si fãno dolci se cauato itorno al pedale si fara una cauer na lũgi dalla radice tre dita p laq̃le il noce- uol homori si scoli. Ouero che meglio si- fara se si ptugia il pedale & ui si mecta dẽ- tro un conio di legnio unto di mele: ouer se itorno alle sue radice si mecte sterco di- porciello picolo secõdo che dice Palladio: & se si chiaua cõ molti aguti la decta piãta molto adiutorio riceue q̃to a fructificar̃ et maxiamẽte se ichioui ouero aguti sarãno doro si come Alberto scriue: se non saran no abondeuoli si de le radice forare & nel decto ptugio ũ conio da beto si fichi: ouer che ital maniera ui mectiamo una pietra che comprẽda la corteccia si che cõprendo la sichiugha. Ha questo arbore questa pro prieta che nella sua uechieza fructifica piu che quãdo e giouane: Impero che allora il suo humore nõ si seccha dal caldo come q̃ do e giouãe i suoi fructi si cogono bactẽdo li colle perriche allora che maturi sono tad uegnia che acerbi & teneri dalle fẽmine: et maximamẽte da le p̃gnie desiderosamẽte si richiegõ. La loro final maturitade e quã do la corteccia che itorno al guscio sapre et si pte da esso: & mõdonsi dal cuoio se sila uano i acqua salsa & diuẽtã candide et du rabil molto: ma sanzaltra industria & cura si cõseruano lungamente se si secheranno Et se malagieuolmẽte lasciono il cuoio si socterrãno i pagli i cõtanẽte il lascierãno. Delle sue uerghe si fanno optime maze o uero mãiche di maze i quali icaualieri usã no. Ancora del suo pedale apresso le radi ci si fãno fortissimi mazi da fẽdere legnie: Le mãdorle dolci sono calde & hũide nel mezo del primo grado. Le uerdi sono piu soctili & piu laudabili che le secche p la lo ro humidita: Et pero se le secche nelacqua calda una nocte rimossa ne la corteccia di morãno diuẽterãno in opatione proxima ne alle uerdi. Et se si mãgião uerdi inanzi chabino corteccie confortano le gengie & raffredano il calore del stomaco Dioscho ride afferma q̃llo medesimo & agiugnie che agrauono il capo & nutricono la scuri ta del uiso: & accendono la luxuria: fanno sõno: & resistono allebrietade. Le mãdor le amar sono calde & secche nel q̃rto gra- do & uagliono cõtro allasma & contro la

tossa per caggione difredo prese colzuche
ro aripriemeř laloro amaritudie:illoro olio
uale cõtro allasordaggine & marcia se dẽ
tro allorechio simecte:anco uale cõtro iba
chi del corpo:se colla faria de lupini sime
schola & poni sopra ilbellico:anco uale a
prouocare imenstrui se nefara supositorio
con trifera magnia:dice Auicẽna che lemã
dorle amare dilor proprieta uccidono la-
uolpe se con alcun cibo saranno dallei mã
giate:ancora fanno pro se siponghono so
pral pãno & sopra leletigini & margini &
percosse & appianono lacontractiõe della
facia. Et quando laradicie sicuocie & sifre
gha sopra panno e forte medicina & lacor
tecia & lefoglie son mondificatiue & socti
gliatiue & sanatiue secõdo che Diaschori
de dice. Et mãgiare mandorle dolci igras
sa. Et Galieno dice che lemãdorle amare
generano loppilatione nel fegato mirabil
mente.

Dellauellane cioe nocciuole. cap.iii.

LAuellane sono note delle quali
certe sono saluatiche lequali na
scono neboschi & nelle siepi &
certe sono dimestiche. Lesalua
tiche son piccole & saporose & hanno
grosso guscio. Ledimestiche alcune son
tonde & certe son lunghe delle quali lelũ
ghe son piu saporose & piu tosto simatu-
rano & tucte manifestano laloro maturi-
tade quãdo daloro scogli sipartono lequa
li quando saranno secche alsole lungamẽ
te siconseruano. Nascono & alligniano
quasi i ogni aere. A mã luogo magro fred
do humido sabinoso & iui stanno allegri
& freschi aduegnia che i ogni altra quasi
generatione diterra naschino & durino.
deõsi porre co suoi nocioli ouero guscio
& non sidee porre sopsti piu didue dita di
terra. Ma meglio nascono & allignão col
le piante & corampoli & deonsi piãtař del
mese difebraio aduegnia che dimarzo &
doctobř & dinouẽbre sipossino plãtere &
allignião:delloro legnio sifãno optimi cer
chi dauasegli diuino & archi dasaectař as
sai buoni:lauellane sõ calde & poco seche
& sono piu fredde delle noci & illoro cor-
pi sono piu sodi & piu spessi & sãza unto
sitade:& pcio sono piu nutritiue che leno
ci & piu tardi sismaltiscono: & discẽdono
nel corpo deluentre:& generano ensiamẽ
to nel corpo maximamẽte se colla corttec
cia ouero roccia dentro simãgiono:ma tol
ta uia diuẽtan piu digestibili & utili a colo
ro che hanno uecchia tossa: maximamẽte
se pastate con mele sidãno amangiare. An
co lasua corteccia e stitica & strignie iluẽtre

De berberi. cap.iiii.

BErberi sõ fructo dũo arboř pi
colo molto spioso amõ ꝺ mela
grão & sõ ritõdi si cõe ilfructo
del pruno albo alq̃to lũghi et ꝗ
si negri. Piãtõsi amodo del melagrão. So
no caldi & sechi nel quarto grado. Et losci
roppo facto dessi & dizuchero uale cõtro
alriscaldamẽto epatis:& laloro poluere cõ
fecta col sugo del solatri uale contro alris-
caldamẽto del fegato sopresso posto. Aui
cenna dice che sono freddi et secchi nel ter
zo grado:dice ancora che uincono molto
lacollera et spenghono lasete:larbucello di
questo fructo e optimo per chiusure et ꝑ
siepi senhauesse copia laquale per semiare
ilsuo fructo ouero seme hauere sipuo.

Del ciregio. cap.v.

ILciregio e arbore noto et desi-
dera aeř fredo ouer tẽpato:ma
iltropo caldo aere nõ puo soste
neř:nele tepide regiõi nascono
picole ciregie:et le ciregie posto i regione
mõtuosa o icolli o psso a mõti stãno fresch
et desiderão chel terreno doue sipõg hono
sia humido: et delle ciriegie cierte sono

dolci:& certe afre:& queste fãno grande arbor il quale per se stesso sal et crescie diri cto:& queste comunemẽte sichiamono ci riegie. Ma altre sono lequali sono molto a gre et queste fanno molto minore arbore: & non crescono in alto dricto:ma solamẽ te sispãdono per glilati:& queste sichiamo no amarine:ouero marasche lequali fãno molte piante nel suo circuito sopra lesue ra dici molto circõdate dibarbicelle & habili apiantare. Piantãsi ponẽdo ilsuo seme del mese doctobre & dinouembr & lesue uer mene ouer pali alcunauolta siponghono i adiutorio daltra pianta agieuolmẽte diuẽ tano arbore fructifero & diuentano arbor secondo che scriue Paladio:quegli che bẽ sono con seme piãtati sitrapiantono neme si perdecti inestãsi del mese dinouembre o se fussi dinecessita del mese digẽnaio se cõdo che dice Palladio. Ma io ho trouato che ilsuo innestamẽto facto nel tempo di febbraio ouero dimarzo optimamente an dar ianzi:aduegnia che megliore sia ilsuo innestamẽto & quel dituc ti glialtri chãno giemma ãcora o quãdo e compiuta disco lare. Ma Varro scriue che sinnesta nel tẽ po nella brii cioe dadodici di didicẽbre i fino acalẽdi difebraio inestasi socto lacor teccia & nel pedale fesso & nelle sue sõmi tadi. Ma coloro che inestão nel pedale ne deono leuare ogni lanuggine innestasi ise medesimo nel pruno & nelloppio & secõ do alcuni nel piopio. Ama fosse alte & lar ghi spatii cioe de.xxx.o di.xl.piedi:& des sere spesso cauato:et desi potare ilsechũe et infracidume che i esse fussi:& quello chab basso hauesse messo accioche nõ sia cagio ne diseccarlo & nõ ama letame ãzi netra ligna & diuenta peggiore:formansi i que sto modo chel pedale delle dolci silieui da terra da otto ifino adieci piedi & piu o me no secondo che inalegro terreno & grasso ouer magro fusse. Mal pedale dellagre a marine silieui ialto itorno disei piedi. Et sel ciregio ifracidasse p humore cõceputo siptugio nel tronco dl ciregio. Et di formi che riceuesse molestia o altra lesiõe riceues se:si dee curare almõ che dicto disopra q̃ do parlai degliarbori in cõmune:leciregie nõ sicõ seruano in altra maniera che secha te alsole ciriegie sãza nocciolo: accioche naschino sanzo nocciolo secõda che dice Martiale:sidee larbore tenere ifino a due piedi ricidere & q̃lla poi fendere ifino alle radicie. Et lamidolla di ciaschuna parte si dee cõ ferro torre uia & cio facto sanza in teruallo costringniera luna & laltra parte cõuinco & ipiastra laparte disopra dibou na ouero dicreta:& lefessure de lati simi gliãtemẽte:& dopo lãno la decta fessura sal dera. Et q̃sta piãta poi inesta cõ rampolli i q̃li ãco nõ habbino facto fructo:deq̃li poi nascierãno ciregie sanza nociolo. Ledolci ciriegie tosto discẽdono dello stomaco & lafre fãno ilcõtrario diq̃ste. Ma lacetose di secchãno piu che lafre: & cõ q̃sto tagliano & fãno utilitade allo stomaco flegmatico piẽo disupfruitadi. Ma Diascoride dice che leciriegie hũide ãmollano iluẽtre:lesec che ilteghono duro. Et la sua gõma col ui no & collacq̃ mischiato cura lãticha tossa & megliora ilcolore della faccia et socti lia iluẽtre:et puoca lappetito: et coluino sola mente uale almale della pietra.

Del castagnio. cap.vi.

Lcastagino e arbore noto et sonne didue maniere: dimesti che et saluatiche delledimesti che alcune sono che fanno isfru cti molto grossi iquali imelanesi chiamo no marroni. Et alcune sono che fanno ifructi dimẽzana quantita ouer grossezza lequali sichiamono castagnie. Et alcũe so-

no che fãno isopradecti marroni et amão aere fredo & nõ schifano il tiepido se lhumore ui sallente: dilectãsi i mõticiegli & i cõtrade oscure & ombrose & maximamẽte uolte a septẽtriõe: amão terrẽo dolcie & sufficiẽte nõ pcio arenoso: & anco nel sabbiõe naschono: ma i sabiõe hũido. Ancho la terra nera e acõcia & cõueneuole aessi: il carbũculo el tufo diligẽtemẽte spezato nel campo spesso & nella terra rossa apena allignião: nel largilla & nella laia nõ possono nasciere. Seminãsi colle piãte leqli p se stesse nascono & col semo. Ma qlle che si seminão colle piãte sono si iferme & catiue che spesse uolte si dubita ne due ãni della loro uita. Sono adũq; da semiare colle loro castagnie: di nouẽbre & di dicẽbre & ãco digẽnaio & di febraio. Et deõsi elegiere le castagnie p seminare che sião fresche grandi & mature: ipo che pria le castagnie pdecte si secchio sparte allõbra appresso tramutare i strecto luoco & amassate diligẽtemẽte si coprio cõ la rena del fiume. Et dopo. xxx. di tolta uia la rena mecterai qlle in acqua fredda: & qlle che sono salde & sane uanno a fõdo & quelle che rimangono agalla nõ uagliano. Ancora quelle charai prouate similmẽte sosterrai & dopo i trẽta giorni le prouerai da capo. & quãdo questo tre uolte harai facto: seminerai alcominciamẽto della primauera quelle che sarãno durate icorropte: Alcuni sono che le conseruano i uasegli pieni di rena. Et illuoco a qsto arbucelllo sara deputato si douerra pastiare ouer uãgare dalteza dũ piede & mezo o tucto: o p solchi mãdati i ordine o si risolua cogli aratri. Il. decto luoco ilqle e ripiẽo di letame & ridocto impoluere riceue il seme del castagnio nõ piu demerso dun piede: Et aciascũ seme si debe fichare una uerga per segniale: & de decti semi si põghio tre o cinq; insieme & sia o quattro o almẽo tre piedi di spatio dallũo allaltro leqli quãdo ti piacera di trasporre ne douerrai due piãte trasporre si factamẽte che ne boschi piu spessi & ne seminali cãpi piu radi sipõgono cioe. lx. piedi luno dallaltro distanti accioche si possino dilatare p glilati. Et facciasi alluocho pdecto uno condocto cioe alcũo condocto onde lhumore scoli accio che lhumore che qui si ricoliessi & ristessi nõ affogasse il giermulio: Innestasi di marzo & daprile & di magio i se medesimo et nel salcie: ma i esso piu tardi alignia & matura: innestasi nella corteccia & nella giemma: & meglio sinnesta abuciuolo i questo mõ cioe: che si tagli larbore che sia di nobile generatione & quãdo hara pululato il seguẽte anno a modo doppio si coglio i piãtoncegli inanzi che germinino: & in freddo & ombroso loco si serbino socterati acciocheo poi del mese daprile ouero di maggio si possino hauere: allor di quelli acõciamẽte si fara il nestro abucciuolo ouer a mõ dimpiastro. Ma se si conuenghono fare molti nesti faccian si molti bucciuoli cõ gẽme lunghi secondo la latitudine dun dito grosso & di piu. Poi tagliato il piantõcello che si dee inestare i loco cõueneuole: & fessa la corteccia i tre ouero qttro parti si se legha bucciuolo che sia piu ugual al pedale: ilquale tãto si mandi giuso che saguagli & la corteccia leuata si formi mẽo lungha chel bucciuolo: & tucto quello che di sopra e schorticato si tagli. il nouo castagnio si dee cauare da torno spessamente del mese di marzo & di septembre. Et seglie aiutato col potar crescie troppo piu. Et quegli che ne luochi saluatichi si come in boschi si seminão: si deono illoro rãi formare piu bassi che quegli che si seminano ne cãpi: le castagnie si colgono allora che la maturita de fare caschare illoro ricci interra: ouero che quãdo cominciano a monstrarsi neric

ei si scuotono con ptiche & raccolte coricci
siriducono i monte infra una siepe p pau-
ra de porci. Et qdo sarãno cosi state richiu
se per alquanti di saprono:& queste cota-
li sono migliore a saluarle fresche come o
decto ouer uerdi:imperoche p tucto mar
zo si possono uerde serbare. Ma quelle chi
mature dal caldo dellarbore cagion appe-
na si serbono isino a quindici giorni uer-
di. Ma poste al fumo acioche si sechino lũ
gamẽte si posson serbare & dicesi che son
piu saporose che laltre. Cõseruansi uerde
nel sabiõe cõe decto e:o poste a fũo i gra-
tici qsi p due mesi acioche poi che sarãno
seche si mondino & lungamente si serbi-
no. El suo legnio e optio nele case & dimi
rabili durabilita socto terra & fori detecti
alla pioua. & ipercio di quello si fanno op
timi pali p leuignie & p le pergole & per
lesiepi:& fãnosi ancora del decto legnio
optimi uasi da uio:& uasi nequali le casta
gnie piu lũgamente che i altri uasi si cõser-
uão: Le castagnie secõdo che dice Isac son
calde nel primo grado & seche nel secõdo
Et al significatiõe delloro calore & la dol
cieza & laloro saporositade. & põtificita-
de dimõstra la loro secheza & sono assai
ageuoli asmaltire & assai nutritiue & non
son molto stitiche ouer diuretice & sessar
rostiscono si si rarifica illoro corpo:& se si
lessão i acq̃ po che laloro cõplexiõe si tẽpe-
ra p la molleza & hũidita dellacq̃ gienerã
nel corpo bon chimo:generano tẽperamẽ
to alla sechitade del pecto & del corpo &
dissoluono ladifficulta dellorina:ico lerici
le mãgion col zuchero:iflematici col mele
ãche secõdo medicia lecastagni hãno lau-
dabile uirtu:imperoche ristringhon labo-
minatiõe & il uomito:& allontestino de-
cto col uino cõfortatiue:& di qlle si fara i
piastro difarina dorzo & acieto ouer uio
& si porra sopra le mamelle ifiate potente
mẽte uidara adiutorio:& igusci dele casta
gnie arsi:& poluerizati & tẽpati cõ sapa &
posti al capo del giouã per mõ dimpiastro
iloro capegli cõfortera:& acresciera:& ua
le cõtro la pictima. Auicẽna dice che nella
castagnia e uirtu mõdificatiua & ensiamẽ
to nel uentre di socto & stiticitade & con
forta le mẽbra:& e di tarda digestiõe: ma
di bono nutrimẽto. Ma Galieno dice che
lacastagnia e piu nutritiua di tucti igraneli
i tãto che e ꝓximana agranegli del pane.

Del melo punico ouer cotognio. cap. vii.

IL cotognio e arbore noto & di
qsti certi sono che fãno fructo
& chiamansi pere cotognie:&
fãno arbori magiori & mior fo
lie:& illor fructo e alqto lũgho. & certi fan
fructo che si chiamano mele cotognie: &
illoro arbore e poco miore:& ha le foglie
piu late. Amano idecti arbori loco fredo
& hũido:& se si pongono in loco tepido
hãno bisognio dinnaffiamẽto tuctauolta
sostẽgono stato dimezano sito itra natura
di fredo & di caldo:& ne piani & nellerte
allignião. Ma desideran piu lochi achina
& erta:desiderão terra assai grassa & nella
terra soluta piu si dilectano che nella creta
Piãtonsi con piãte cõ barbe leqli sitruoua-
no allato a esso arbore & optia optimamẽ
te si piantono cõ taleis & cõ uecte nelochi
caldi del mese doctobre & dinouẽbre ma
ne fredi del mese difebraio & di marzo.
Ne tẽperati di ciascũ tẽpo si posson porre
Et deonsi secondo che dice Palladio lun
dalaltro tanto che perche lo stiliado delun
nõ tochi laltro quãdo uento li pigliassi da
alcuna parte. Innestansi difebraio & inestã
si meglio nel pedale che nellacortecia & i
nestansi in se medesimi. Et deonsi innesta
re le nouelle piante nelle cui cortecie e il su
go. Se fusse maggiore la pianta si sinne-
sta presso alla radice la doue e la cortecia

& illegnio p beneficio del sole che uisagu
gnie diuēta hūido: Ancora riceuono in se
ipiātocie gli qsi di tucte le generationi cioe
di melo granato & disorbo & di tucti qlli
che migliori mele fāno. Quādo e picolo si
debono aiutare con letame: quando e grā
de sidee aiutare cō cenere & cō poluere di
creta messa una uolta lāno alle sue radici.
Et i fructi di questi tal il cōtinuo humore
tosto matura & multiplica: & deonsi inaf
fiare nel tēpo del seco: et deonsi cauare in
torno ne lochi caldi doctobre et di nouem
bre. Et ne lochi fredi di febraio et di mar-
zo et se nō si caua itorno souente o diuen-
ta sterile o suoi fructi traligniano. Formā
si i qsto mō cioe che habino un solo peda
le quatro ouero. v. piedi leuato da terra et
deonsi potare et da ogni uitiosita purgare
Et sel decto arbor fusse ifermo si si dee u-
gualmēte alle sue radici spargiere lamor-
chia dellolio mischiata cō lacq laqlcosa fa-
cta ciascūo āno lo guardera da uitiosita et
malitia: ma fara damno alla lungha etade
et uita di decto arbore secondo che scriue
Palladio: Colgonsi del mese doctobre q̄
do uegniēdo la rugiada manifesto la loro
maturita de cō giallo colore et odore: et qn
to sono piu odorifere tāto sono dagiudi-
car migliori. Se sapichano per gli piciuo-
li i region freda per aduentura durerāno
un āno et piu: et āco si posson cōseruare se
mectendole fra duo tegoli si chiudino da
ogni pte cō loto. Ouero se si cuocono i de
futo o uio passo. Altri sono che le cōserua
no iuolte i foglie di fichi. Altri solamēte le
ripongono i loco asciucto oue uento non
possa entrare: altri lo submergono i mele.
Ma a qsto modo si deono elegiere quelle
che sono molto mature. Altri sono che le
socterrāno in miglio ouero che dispartite
le mectono ifra la paglia: altri sono che in
uasellecti pieni doptio uino le mectono &
altri le mectono neuasegli del mosto laql
cosa rende odorifero uino: de cotogni si
fāno bone & spesse siepi ma nō hāno spi
ne ma cōtrastanno agli andamēti degliāi-
mali: et alcuna uolta fan fructo & tagliare
respōdō assai bene al foco le cotognie co
me dice Isac gieneralmēte si diuidono in
due: cioe i crude et lignee: et ipfectamente
mature le crude et lignee sono pessime i-
poche son grosse et terrestre et durissime
asmaltire et niēte nutriscono: et po si cōuē
ghono qlle che sono pfecte et mature uni
uersalmēte sono frede nella fine del prio
grado et secche nel mezo del secōdo et p q̄
sta cagione hāno piu potētia che tucte lal-
tre mele et po uaglione al fluxo del sangue
et alla scorrēza et al uomito: et hanno acō
fortare lo stomaco se in qllo dimorano. et
se si māgiono quādo lo stomaco e uoto cō
stringono il uētre. Et se dopo il cibo si prē
de allarga cōprimendo & constrigniende
la bocca del stōaco. Ma delle cotognie al-
tre sono afre & altre sono acietose & altre
sō dolci. Lafre ouero pōtiche & stitiche so
no piu fredde et piu dure asmaltire et iper
cio nō sono damangiarē co la sua carne o
uer substātia: ma solamēte il suo liquore: i-
pcio che conforta lo stomaco et puoca lo-
rina: et constrignie legestione el uomito
et se si māgiono cō carne si si defare che la
dureza della loro carne si rimoua et tolga
uia: et lassandola o gictandoui su acq cal
da: o che si fendino: et qsto e meglio: et gi-
ctar uia le granella si mecta mele i qlle con
cauitadi: et storcinsi i lio ouero in istoppa
ouer che meglio uale arinuolgierle impa
sta si socterrino i calda cenere et i questo
mō sarāno buone et molto cōfortatiue: la
cetose son piu sotile et piu penetrabili et i
pcio spenghono la sete et la cuita della col
lera rossa et fanno pro al collerico uomito
et alla egestiōe prouocano lorina: et accre

sciono la forza dallapetito: illoro odore rimoue il uomito: & il sugo beuto dopol uino amaza il fumo che sale alcapo: unde dice Auicenna che le cotognie sono utile al uomito & allebrieta & mitigão la sete & cõfortano lo stõaco che riceue la supfluitadi: & giouano alla dissenteria. & quãdo si prẽde dirietro al cibo soluono il uẽtre intãto che quãdo assai senemãgia tragon il cibo dello stõaco innanzi che sia digiesto: le dolci sono piu temperate & hãno alchun calore: onde non hanno mãifesta uirtu aspegniere & amortare lasete el caldo.

Del ciedro. cap. viii.

IL cedro e arbore noto & desidera aerẽ caldo. Ma nelochi chabõdan dacqua & nelle marie magiormente sta fresco. Tutta uolta se alcũo i freda cõtrada generatione darbore alleuare desidera si dee disporre & ordiare i loco chiuso di pareti oche lor dini uolti almerigio: ma ne freddi mesi richiede che sia copto distrame & quãdo la state ritorna si dee liberare dala coptura ꝑdecta & rẽderlo allaere sicuramẽte: deside ra terra di molto rada natura. Seminasi ð mese d. marzo i molti modi: cioe cõ semel cõ ramo: talea & gliaua. Sel uorai semiare cõ grãella farai cosi: cauerai la terra itorno di due piedi & mescolerala cõ cenere: & farai picole aie acioche da ciascũa pte lacqua possa correre pecanali. Et i qste aie aprirrai la fossa dũ palmo colle mãi: & tre grãella colla sõmita di socto uolte isieme ordinerai & le coprirai & coperte lẽnaffierai cõtinuamẽte. & se luserai di bagniare cõ acqua tiepida piu tosto andrãno innãzi & cresciterãno: & nati semp la proxiana herba datorno sisuelga. Et se uorrai porre il ramo nõ losocterrare piu dũ piede: accioche nõ ifracidi. Da ciascuna pte rapiana ricidendo inodi & glisproni: ma con i terra sommita delle giemme per leqli il germuglio ingrossi. Ma idiligente cultiuatori impiastrono da ciascuna parte le pte di sopra o cõ la bellecta ðl mare lonuogiono o corimenata argilla lextremita di ciascũa pte coprino: & cosi lo pongono nel pastinato & lauorato terreno: latalea po essere & piu corta & piu soctile laqual similmẽte si socterra tucta. & nõ si debe acostare coglialtri arbori. Latalea ouero la sua cliba si pone nelle caldissime regioni & nel tẽpo autũnale. Et nelle frede regiõi poste di luglio & dagosto & p continui adacquamẽti saprese. Afferma Palladio eẽr ãdati inãzi ifino che sono molto cresciuti & che hanno fructificato. Innestasi del mese daprile nelochi caldi: dimagio nelochi fredi non socto la corteccia: ma fẽdẽdo il pedale itorno le sue radici: & nel pero po nel moro secõdo alcũi. Amano dessere spesso cauati: & p qsto aduegnion isfructi magiori: Ma qgli che sono aridi radissimamẽte do uemo troncare & rimuouere. Questo arbore nõ e sanza fructi cõciosiacosa che p abondanza dhomori doppo imaturi mectono gliacerbi. Et dice che si mutano dagri in dolci se per tre giorni in acq̃ dimulsa si mecteranno isemi che si doueranno porre amacierare: ouero i lacte di pecora. Alcuni del mese difebraio furano il pedale dalla parte disocto cõ ptugio torto i mõ che nõ trapassi & qndi lascião scolare lhumore ifino a tãto che fructi si formino & quãdo sono formati riẽpiono il ptugio di loto: & i tal modo qllo dimezo farsi dolcie cõfermão: i suo fructi si possono nellarbore quasi tucto lãno serbare: ouer in tale paglia & meglio si cõseruão se sirinchiugono in uasegli di qualunque conditiõe sieno ipomi. El cedro secondo Isac sono cõposti di q̃tro cose cioe di corteccia: di carne: dimidolla: & di seme: la corteccia e cal-

da nel prio grado & seca nel secōdo: laql cosa la sua acuita & odore māifestāo: ma la sua substātia e dura & solida plaqlcosa nō si dee prēder i cibo. ma se ūa picola pti col la p uia di medicia sene prēda cōfortera lo stōaco & aiutera la uirtu digestiua & fara bono alito. & se si dara cō bono uino potētemente uarra cōtro al ueleno & se si me ctera poi che sara seca trapāni saluerali sāza corruptiōe desse tigniuole: et se si dara amāgiare alle dōne grauide curreralle dal lo irationale apetito decibi: la sua carne e freda et hūida nel prio grado: p laql cagione refrigera lo stōaco: et e difficile a smaltire p la sua dureza: plaqlcosa e necessario allo stōaco idebolito che ināzi a ogni cibo lo prenda chon mele et zuchero: et se nel mezo del māgiare o nella fine si māgia si fa cagiōe et materia di dura et di grossa febre ma la midolla e soctile et acquosa et sāza alcūo nutrimēto: ma qsta e di due facte poche alcūa e insipida et alcūa acetosa. La insipida e freda et hūida nel secondo grado p laqlcosa raffreda il calore et mitiga la sete. Ma lacetosa e freda et seca nel secondo grado: et ha uirtu incisiua et soctiliatiua et trifrigeratiua per laqualcosa mitica il calore del fegato: et cōforta lostōaco et moue la uirtu appetatiua: et mitiga lacuita della collera rossa et acoloro che han sete perfectamente subuiene et rimoue la suspitione et la tristitia generata dalla collerica et cardiaca passione: et mitiga lassellatiōe el uomito colerico: et lempetigini et lentigini stropiciate cō qlla rimoue: laqlcosa testimonia il panno bagniato dichiostro lo quale se fia purgato cō esso ritorna nel primo colore: il suo seme e caldo et secho nel secondo grado et cio dimōstra lasua amaritudine. Et impercio secondo cibo non e mica conueneuole ad usare ma medicia e solubile et dissolue le posteme: et uale contro la posteme el uelēo dato cō uio. Ancora le sue foglie poche sono odorifere et hāno alcuna cosa dacuita sō pximane p operatiōe et p aiuto alle bucie delle mele.

Del cornio. cap. viiii.

IL cornio e un picolo arbore: il qle aduegnia ch nascha ne boschi & sia cōemēte arbore saluatico tuctauolta dimesticar si po p uia di cultiuamēto: & pche fa utile fructo diro di qllo: qsto arbore sostiene qsi ogni aere: & apigliasi quasi i ogni terra: & maxi mamēte nella grassa & humida terra. Piātasi col seme suo et āche colle picole piante lequali si truouano colle radice appresso di quello: et isoi fructi dimostrano la loro maturitade: allora che sarāno p molta rosseza quasi diuentate dinero colore: et quādo agieuolmēte cade dalarbore et del suo legnio po cheglie durissimo et tenacie sifāno optimi dēti di mulio et māichi di martello et uecte di corregiati da bactere il grano et lebiade et uecte da uerghegiare la lana: et generalmente si fa di qllo tucte quelle cose lequali richiegono dureza et tenacita dilegnio: et impero e utile affarne siepi nelochi doe nō ha bisognio dichiusura di spine pero che questo arbore non ha spie: Et peroche dele decte piāte non si truoua abōdeuolmente si faccia semēzaio del suo seme colto maturo et al sole secho. Desi seminare del mese doctobre et dinouēbre o di dicēbre se i quello tempo la terra e sana le cornie deloro natura sono molto afre et quāto meno sono nere tanto sono piu afre et nō sono mica utile ad usare: ma p malactie rimuouere poche uagliono a cōstringniere il uomito: & il fluxo del uētre: et p cedono per acuita di collera p la loro fredeza et seccheza: Anco si fa di qllo optimo aceto se inanzi che siēo mature si pestio et si meschodino cō fortissimo acieto poi che

saranno secche & factone pani & secchinsi & conseruinsi: e quando sara bisognio si mescholino con uino.

Del ficho. cap.x.

IL fico e albore noto & le sue diuersitadi sono isinite: Et impo ciaschedũo elegha q̃lla generatiõe de fichi: laq̃le nelloco doue piãtare si desidera o insimigliãte uedrai cħ meglio allignio tuctauia si põga cura che ne luochi magri & secchi nõ piãti q̃gli iq̃li nel tẽpo del grãdecaldo ouer nel tẽpo del grã caldo in cosi facti luochi cagiono dellarbore: Ancho procuri che ne luochi rimossi dalle case nõ pianti quelle generationi de fichi che ꝑducono ifichi pria che le foglie. Questo arbore desidera aere caldo ouero tpato & nel mezanamẽte fredo collumano adiutorio si substenta cioe se sara diuerso oriẽte o diuerso il merigio discopto: & daltre pte guernito con certi ripari et conuerture: Anco nõ singrassi ne si bagni la terra sua i cotali luogi. Accioche la mortificatiua freddura del uerno non lotruoui troppo tenero. Et allora il suo pedale si guernischa sufficiẽtemẽte di paglia itorno infino a rami legata: & põgasi sopra la terra letame di colombi il quale mãchando il fredo dopo il uerno si tolga uia se la terra nõ fusse gia troppo magra: & desidera terra grassa & mezana & soluta: Et ãcora nella magra & secchaa alcũa specie di fichi si difende: nella q̃le piu secchi & piu dolci fructi nascono: ma nel grasso & hũido terrẽo diuẽtono ffructi piu acquidosi & mẽ dolci & dimẽo sapor & piu grossi. Piãtasi cõ piãte piccole diuelte dalla radicie de fichi: & si piãtono i luochi secchi del mese doctobre & di nouẽbre: ne tempati si piantono di febraio ne fredi del mese di marzo o daprile. Et se potrai la piãta o la uecta porragli alla fine di marzo o daprile: allora che sara i esso uenuto piu uerde sugo: & se potrai uecta taglierai due o tre rami dalla pte australe secõdo Palladio & facto cio gli socterrerai i mõ cħ la terra rimãga i mezo tra lũo et laltro et diuidagli: si che facio cõe tre rãpogli: la talea porremo i q̃sto mõ cio che diuisa pria legiermẽte dallũa pte si mecta nella feditura una pietra. Deõsi scierre q̃lle piãte leq̃li abõdão di nodi spesse. Ma q̃lle che sono chiare & chãno isuoi occhi da lũgi lũ da laltro si riputão esser sterile et nutrirai la piãta del ficho nel semẽzaio et poi cħ sara matura et cõpũcta la trasporrai nel la fossa ꝑducera piu nobili fructi: Ama alte fosse & grã cãpo dallũo allaltro ꝑ la lungeza delle sue radici. Ne luochi freddi se minereno ouero porrẽo ifichi iquali tosto uengono accioche inanzi le pioue dellautumno possino isoi fructi producere: ma ne caldi & ardẽti luochi porre quegli il cui fructo si matura tardi: innestasi il ficho del mese daprile circa la corteccia. Et se sono giouenο sinnestano fendendo il pedale et incontanente poi si dee legare accio che uẽto non uentri. Apprendonsi migliore sinnestano impedale tagliato rasente la terra: Alcuni sono che linnestano di giugnio. Vnde scriue Varrõe che quegli che nel tẽpo della primauera sinnestano si possono ancora innestare intorno alsostitio sicome il ficho: il quale nõ e materia decisa: & ipo seguita piu caldo luocho. Onde incontra che ne freddi luochi nõ si possono alleuare fichecti. Et e dasapere che al fico di fresċho inestare lacqua e nimica impero chel tenero & giouane tosto corrompe & ifracida. Adũque nel segnio della canicula acõciamẽte sistima che sinnestino. Ma sono alcuni iquali a quegli che sono ꝑ natura meno mo li legano alchuno uasello sopressi donde lentamente distilli lacqua accioche non si secchi prima che sapigli et

uengha al mēo la corteccia del qual rāpollo si de saluare tra terra & qllo fare si acuto ch nō spogli ne scopra la midolla. & acioche dalla pte difori le uētose pioue nō possino nociere: ne ancora il tropo caldo si dee di torno īpiastrare dargilla & poi legare con cortecia darbore disopra. Scriue Catone che ācora nel tēpo della uendemia si po il fico inestare. Et desi sciere il rāpollo ouer piātonciello duno āno pche se fusse dime no o di piu tēpo si crede che sarebe inutile. Anco si puo īgemmare ouer īpiastrare et inestare abuciuolo del mese digiugnio et diluglio. Ma nō di mēo si po tuctauolta inestare abuciuolo et di magio et daprile et inestasi nel caprifico: nel moro: nello pio nele giēme et nerāpolli secōdo ch scriue Palladio: ma molto meglio sinnesta ise medesimo: ama dessere spesso cauato: anche fara grāde utilita se nellautūno uisime cte letame et maxiamēte letame duccegli. Formasi il fico nelochi fredi per mō chabbia solamēte un pedale poco dalla terra leuato et i cotal maniera meglio si difendera dal fredo. Ma ne caldi lochi scnordini uno o piu pur che non trapassi il numero di tre o di quatro piantoni secōdo che piaciera: et si dee tagliare da essi tucto cioche sitrouerra fracido o mal nato et desi potar per mō che iclinato per glilati si possa spādere. Et desi il suo pedale schiarificare ne loco doue gonfia & ingrossa acioche lhumore ne possa scolare siche nō generi uermini iqli se gra fussino generati sirimouono dal fico cō uncini di ferro. Sono alcūi altri che solamēte pōghon calcina uiua ne le cauerne deuermini: & se le formiche in ducessino molestia si si dee prēdere rubrica cioe terra rossa & butiro & pece liquida & mischiate isieme et īpiastrarene il pedale itorno: Et se isoi fructi qsi in alto gitta si son alcuni che accio souengono forādo leradici et ficandoui dentro un conio:o uero che souente la scorza dellarbore fendono collascura allora che ifici incomincino a produrre le foglie. Et acioche produchi et meni molto et grasso fructo nel cominciamēto del giermuglio torreno le uecte di sopra et taglereno solamēte la somita che pciede dal mezo dellarbore. et acioche tosto maturi isuoi fichi ugnieragli cō sugo della cipolla lunga mischiato con olio et pepe allora che sono grossi et comiciano ad arrossire secondo che dice Palladio. Ma allora sanza alcuna medicia ouero operatione sono proximani alla maturita. Possōsi serbar ifichi uerdi ordinati ī mele i modo che nō sirochino insieme: O uero che ciascūo per se i una uerde zuca rinchiusi et cauato a ciascuno il suo luoco iuentro secondo che dice Palladio: sechāsi et conseruano in questo modo nelqle li conserua tucta campagnia. Cioe che primieramente ifichi sispandino insugraticī ifino al mezo giorno: ācora molli sirimectino ne cofani ouer cieste. Et allora scaldato il forno a mō che richiede il pane et iuētro si mecte il decto cofāo messoui prima socto tre pietre: accioche non arda et si chiuda il forno. Et poi che fichi saranno biscocti cosi caldi come sono interponendoui le foglie del fico medesimo i uasello di terra si ponghino alloscoperto acōciera gli soctol coperto in maniera che stiano leuati da terra un mezo piede et disocto ad essi in loco di sole si mecta cienere che ua pori quelli et riscaldili et asciughili poi si uolgino al cōtrario della lora tagliatura acciocche cosi iloro coi come le loro polpe si secchio & poi accopiati pero che prima si taglino per mezo si mectino i ciestelle et i altri cōueneuoli uasegli bē calcati: & il uasello optimamente ipeciato et chiuso. Et per abōdanza di pioua nō potrai distēde-

rei gratici q̄ſto ti ſia rimedio agouernarli. Altri ſono i ſichi mezanamēte maturi che poi che gli hanno diuiſi gliſpandono tu cti igratici a ſecare al ſole & la nocte gliri colgō ſocto coptura. Et cōſeruanſi ancora colla loro graſſeza ſecōdo il mō deli iſpa gniuoli ī queſta maniera cioe che ſideon mezanamēte ſecare: & poi che ſarā̄no opti mamente raffredati ſi mectino in alcuno uaſo & bene apicati ſi conſeruino. Et i ſi- chi ſechi iquali dicieſena hanno optimi ſi fanno daloro ī q̄ſto modo cioe tolghono i ſichi iq̄li ſi chiamono graſſule ouer graſ ſegli non tropo maturi & laſcianſi īteri p duo giorni al ſole & cio facto ipiu graſſi ſiſendono pel mezo pel trauerſo & ripon ghonſi colla parte dentro rinuolta alſole a ſecare & laſcianuiſi due o tre di & poi ſi giungono inſieme & ancora ſi laſciāo ſtar due o tre di alſole & poi ſimectono intre cia & anco ſi laſciono al ſole due o tre di: & cio facto ſi tengono nella caſſa intorno di quindici di: & poi ācora ſe e meſtiere ſi pōghino al ſole iquali poi che ſarā̄no raf- fredati ſi pōghino ſtrectamēte ī alcūo ua- ſello & apichiſi fortemēte. & deſi prende re guardia che quando ſi ſecano la rugia- da & la pioua in neſſun modo gli tochi il fico di ſua natura e piu laudabile & di ma gior nutrimēto di tucti glialtri fructi ma gienera groſſi homori & iuerdi ſono di due mā̄iere poche altri ſono crudi non p- fectamēte maturi: & certi pfectamēte ma turi icrudi nō bē maturi poco ſono caldi ma ſono piu groſſi p la ſignoria dela pte terreſtre che ī q̄gli e onde dice ipocrate cħ quāto il fico e piu dilūgi dalla maturita tan to e meno caldo & piu groſſo: & q̄llo che perfectamēte e maturo e caldo nel primo grado & tēperato intra lhumidita & la ſe cheza. Il fico e compoſto di tre coſe: cioe di ſeme: di polpa: & di cortecia. Il ſeme nō ha nutrimēto alcūa ſe nō come la rē o le pſe tre. La cortecia e ſecha in maniera duno cuoio plaq̄lcoſa e duriſſima aſſmaltire: ma la ſua carne piu nutritiua & ſolutiua il fi- co e caldo nel principio del ſecōdo grado & ſeco nel mezo del primo perlaqualcoſa riſcalda & gienera ſete & mutaſi in homo ri collerici: tuctauolta ſono di magior nu trimento che fructo altro alcūo & hanno meno enſiamēto. Ma ſe trouerra nello ſto maco abondanza di tropi homori diuen ta duro aſmaltire & mutaſi acorruptione & genera enfiamento & uentuſita & peſ- ſimo ſā̄gue: & nella parte diſopra del cor- po generano pidochi. Ma ſe trouerra lo- ſtōaco mōdificato & uoto dhomori ſi pa tiſcie bene & gienera laudabil ſā̄gue & pur ga & mōdifica il corpo: & lereni el polmo ne & laueſcicha dagroſſi homori. Et chi uol iſuo nocimēti ſchifare glidee prēdere adigiūo & drieto a eſſi prēda opepe ogiē giouo: & acioche generino ſā̄gue laudabi le ſideono cō eſſi īſiememēte mā̄giar noci ouer mandorle. Anco ſecōdo medicina uagliono ſe ſi cocono cōſciropo peroche mondificāo il pecto el polmone: & rimuo uono lā̄tica toſ. & gargarizata la loro coci tura diſſolue lapoſtema gienerata nela car ne del polmone & ſe ſi cocierā̄no in uino & della decta cocitura ſi fara criſteo uarra cōtro al dolore del uentre ilquale pciede da groſſi homori: & Auicenna dice che e fichi bianchi ſono migliori & apſſo iroſ- ſi & poi eneri: & il ſugo delle folie e di for te riſcaldamēto & mōdificamēto & necta mēto: & i eſſo e ultīo letificamēto. et il ſuo lacte coſtrignie il diſcorrimēto del ſangue et dellacte liquefacto et q̄llo e cōgielato fa eſſere liquido et corrente. Quegli che ſon humidi ſono di uelociſſimo nutrimento et i rami del fico hanno ī loro tanta uirtu daſſoctigliare che q̄do cō eſſi la carne ſi co

cie si dissolue et la loro decotion uale alle posteme dela gola et a qlle dele radici deli orechi se sara gargarizata. et il suo lacte uale a pũctura dello scarpione se sugnera la punctura di quello et similmente alla punctura rutella. et similmẽte i fichi non maturi et le foglie fresche uagliono al morso del cane rabioso se sopresso si porranno.

Dellalloro. cap. xi.

LAlloro e uno arbore assai grãde le cui frõde sono late et lunghe et salde ouer dure et sẽpre uerdi et odorifere molto ilqle arbore pduce lorbache fructo picolo et nero: in ogni aere allignia et maxiamẽte nel tẽperato et caldo si dilecta. Ama terra soluta et presso amaria: et piantasi con rami et cõ rampolli: et col suo seme del mese di marzo et specialmẽte qdo lhumor sara redito et la cortecia de rami: le sue foglie son optie a cõseruare i nessi ifichi. Anco si mectõ nella gelatina acioche rẽdino qlla di bono odore: et anco si pone ĩtorno al cotogniato ipicoli frustoli diuisi et rocti: et breuemente cõ qualunque cosa si mectino a cociere il suo odore grandemente acresco no et per lodore et afreza che hãno in lor confortano lo stomaco el cierebro: Il suo fructo ilquale sapella orbacha se si mectera nel uino maculato di muffa il coregiera et retifichera ma molto il contrista per lo suo piaceuole sapor. Anco dice Auicẽna che le granella la cortecia et le foglie sue sono calde & seche ma le granella sono piu calde & piu seche peroche sono nel secondo grade. Et il suo olio e piu caldo che lolio della nocie: & gioua a tucti idolori de nerui: & risolue la scorrenza. Et qdo della sua cortecia o dele grãella si bee un fiorio peso rompe la pietra & uccide il feto cioe in fãciullo incorpo ala madre p la sua amaritudie agiuncta sopra la maritudine dal tre cose: & fa p al morso del scarpiõe data col uiõ. Et Diascoride dice che le frõdi sue saluono i libri dalle tigniuole & rẽdõli da corruptione sicuri.

Del melo. cap. xii.

IL melo e arbore notissimo & de soi fructi alcũ sõ che riceuono maturitade del mese di giugnio & dilulio: iquali se si lasciamo negli arbori infino che cõpiutamẽte siano maturi diuentano dolci et odoriferi molto: alcuni son che non si maturano infino al uerno: ma in questo tempo acerbi & agri si colgono & poi per se medesimi improcesso di tempo si maturão. Altri sono che sono grossi molto. & altri che sono picoli et altri che sono mezani et cierti sono di colore rosso: et certi di colore giallo: et certi di colore uerdi. Anchora certi sono dolci: et certi acetosi: et certi afri et certi sono che sono lũghi: et certi lati: et certi tondi: et certi che lungamẽte si cõseruano: et certi poco: et certi duri et sodi: et certi molli: et teneri et che ageuolmente si rompono: et certi che durano nellarbore: & certi che ageuolmẽte necaschono. Onde le spetie de meli sono molte dele qli potra lhuomo per sperientia conosciere il uãtagio in ciaschuna contrada & ellegere le migliori & le mẽo buone scusare. Questo arbore qsi i ogni aere allignia & ama grasso & allegro terrẽo ilquale terreno non tãto solamẽte riceue humidita per adacquamẽto: ma per natura magiormente. Et se sara i arena o in argilla sisidee atarlo cõ bagniarlo et adacquarlo. Et neluocchi mõtuosi si dee ordiare uolta al merigio. Et e da sapere che in loco magro et arido genera i fructi uerminosi et che nascono dalarbore semiasi co rami & col seme ma pena tropo a uenire in ciascũ di questi due modi. Adũque e meglio che ne caldi luochi dot tobre & di nouẽbre: & ne fredi di febraio

& di marzo pogniamo le piãte saluatiche de meli & q̃do sarãno cresciuti sinnestino & possonsi etiãdio inestare inanzi che si piantino & assai bene sapicano o sapiglia no se difresco innestate si piantono: & nel la state spessamente con sarchiarllo & con adacquare saiutano. Et lospatio di q̃sti ar bori intra luno & laltro debono essere di xx.o.xxx.piedi. Il melo si po innestare ise medesimo & nel pero & ne lospio: & nel pruno & nel sorbo: & nel cotognio & nel pesco: & nel platano & nel piopio: & nel salice del mese difebraio & di marzo. & p losolstitio cinquanta giorni cõe Cato di ce: & neglialtri arbori si po innestare cõe il pero & nela cortecia & nel pedale: & col lompiastro & abuciuolo: & nella perticha dellamedano: ouero del salcio gienerato secondo la forma generale data nellibro secondo. Questi arbori lanno che si pian tono si cauino datorno & purghinsi da tu cte lherbe ĩ ciaschuno mese della state. Ap presso ĩ certi ãni due o tre uolte si cauino ĩ torno per ciascuna state. Ma poi che saran no cresciuti & harãno fõdate le radici nõ richiegono desser cauati ne arati datorno Et impercio si cõuengono piu tosto iperi adessi: & nõ abisogniano diletame ma uo lentieri lo riceuono & maxiamẽte se sara cenere mischiata con esso: amano tempe rati adacquamenti & aessi cõueneuol che acõcio il potare maxiamẽte il secume & lal tre frondi mal nate formãsi in modo chel pedale sia da terra leuato sei o octo piedi il q̃le nõ stia mai acõpagniato daltro pedale & desi procurare chel pedale sidiuida in molti rami & rami i uerghe & uectucie le quali menino & produchino il fructo & che ugualmẽte p tucti glilati sispanda che irami alcũauolta tropo chiaricati sião sub stentati secondamente che nel capitulo de gliarbori in comune pienamente di q̃ste

cose e tractato: aduiene ãcora agieuolmẽ te che ifructi di questo arbore cagiono la qualcosa se aduerra si si dee fẽdere la sua radice & dẽtro mecterui una pietra & ter ra ifructi. Et se per spesseza de fru cti chaschassino tropo irami si sene deo no del mese digiugnio & diluglio trascie re fori tucti iuitiosi aciochel sugo che acor ropti ãdasse ĩ uão siricolga & ꝑduca abon dãza a nobili & saldi fructi: laq̃le abõdan za ꝑdeuano per gli tropi & cattiui fructi. Ma se questo acõciamente non si po fare si si deono difẽdere cõ pali: cõ ꝑtiche & cõ funi dala roctura derami aeioche la sua a bondanza nõ lodãnifichi. Anco iuechia molto tosto q̃sto arbore & nella sua ue chieza incattiuiscie & tralignia & deõsi le mele della state corre allora che dimõstrão laloro maturita ꝑ colore & per odore & ꝑ dolcie sapore. Et q̃lle che sideono serbare si debono corre intorno la fine di septem bre & infino a mezo del mese doctobre allora che dimõstrano la loro maturita per cadimẽto di molte non corropte: & ꝑ ãne ramento de semi cõ aiuto dilunghe scale ĩfino arami aquali possono agiugniere: ma daindi insu si deono corre collemani legando irami deboli a forti con funi oue ro con uncini ben legati aforti rami. Et po sideono diligentemente sciere le mele lequali serbare uogliamo & quelle ĩ loco sicuro oue uẽto ñ sia o almẽo picolo secõ do che scriue Varro. Onde se uifusse for te uento sideono chiudere le finestre faciẽ do loro lecto in prima insugratici di stra me o di paglia: o diloto & iuentro in mon ticegli spartire le dispongono. Altri sono che tucte insieme le pongono & cuopron le con loto & lascianle stare. Delle mele si fa uino & aceto a modo che dele pere sidi ra inãzi. Le mele si diuidono ĩ due menie re cioe ĩ crude nõ mature & ĩ ꝑfecte com

piutamēte nellarbore maturate. Lecrude sono dure & lignee & nutrischono male: & nuocono allo stomaco & generā dolore & ñ trapassāo nelle uene & laloro cagiōe dilūgha febre & malagieuolmēte sirimuoue: laqualcosa e similmēte daintendere de tucti glialtri fructi iquali nō sono pfecta mēte neloro arbori maturati: quelle che sono perfectamente neloro arbori maturate sono diuerse p ladiuersita delor sappori: poche certe sono afre: certe acetose & certe dolci. Lafre sono terrestre frede & secche & che tardi sismaltiscono: ma molto sono cō fotartiue allo stomaco: ipoche lostomaco cōstringhono & lasupflua humidita la ql trouano fāno discendere. Constringhono ācora ladigestiōe maximamēte se sipn dono inanci alcibo. Et sono conueneuoli acoloro necui stomaci signioregia ilcaldo & lumidita: ma sono dure & grosse asmaltire & che tardi trapassono nelle uene & generāo ēfiamēto: nocono a nerui. Ma il loro licore e piu laudabile: & piu soctile et piu lieue: & ipcio cōfortano lostomaco & lebudella & uale al fluxo delsangue & alla disenteria p la egestiōe collerica: & āco aluomito: plaqlcosa sicōuiene gictar fuori la substantia elsugo tenere: o ingieniarsi cōe laloro dureza & fredeza ouero aspreza si tolgauia: & qsto sifa i tre modi. Olessādo qlle in acq accioche p lacq humiditade ammollamēto: o apichādo le sopral fumo del lacq calda accioche amorbidino & maturinsi: & sechandole pel mezo ouero tagliādole p mezo tracte uia legranella simecta mele o zuchero in loro luogo secōdo lanatura dicoloro che leprēdono. Et inuolgiendole nella pasta & lasciandole nella cenere calda o nella bracie infino atantoche lapasta difuori siuoca. Et qsto argomēto lāmorbida & matura: & da loro sapor e: & falle piu tosto smaltire: & ilnocimēto che fanno anerui rimuoue dalloro & nelle uene acietose signioreggia acquosa substātia cō poco terrestro plaqlcosa lalor friggidita & seccheza e piu tēperata ch delle laze ouer afre p lauicinita delliquore ala natura dellaere. Onde lasua operatiōe composta colla sua lazitade conforta & constringnie lostomaco el uentre & constrignie iluomito & la collerica egestione. Ma con fredeza & soctilita dellicor spegnie lasete & lacuita della collera rossa: et toglie laforza et lauirtu della collericha cardiacha: et igrossi homori che sono caldi distruggie nelo stomaco: et soctiglia idolci chimi accioche per tucto il corpo possa trapassare. Cosi facte mele sō buōe amangiare ināzi ilcobo et dopo ilcibo: ma lepere son nociue inanzi alcibo. Ma ledolci imperoche sono tēperate intra quattro qualitadi non nuocono mica allo stomaco et alconstrignimēto et alargamēto del uentre non hanno manifesta uirtu. Et lefoglie irami et lecorteccia pero che sono laze et acietose cōfortano lostomaco et saldono leferite et imali homori ch adesse corrono rimuouono. Et auicenna dice ch nella substantia delle mele signioregia supflua humidita freda: et per lauentura quelle che sono ditropa dolcieza sono in caldeza temperate et declināo adessa. Et e da fare che nella mele e enfiamento et propriamēte i quelle che sono dolci: et le insipide sono molte acquidose: et declinano disupchio ad hūidita lacetose et acerbe generano flegma et putredini et febbri per laproprieta del suo humore et della sua crudita Et perche ag.euolmente riceuono putrefactioni. Et iluino delle mele et de glialtri pomi ātico e migliore chel fresco per la resolutione et dipartimēto dallui demali uapori: et costumare dimāgiarle fa uenire dolore dinerui et maximamēte quelle della primauera et quelle che sono odorifere con-

fortano ilcuore:et se fuosse ãgoscia alcuore per cagione dicaldeza molto fa grande adiutorio:& quelle che sono laze o afre o acietose confortano ladebilita dello stomaco:& uagliono alla discenteria & maxima mẽte lafre:& lesue foglie cosi come ifructi uagliono contro aueneni.

Delle Melagrane. cap.xiii.

LE melagrãe sono assai note delle qli certe sono dolci: cierte sono agre ouer acietose & cierte dimezão sapore itra dolcie & agro:& qlla regiõe laqle calda o tẽpata e piu acõcia adesse:ma la freda nõ puo sostener: & ama terreno acietoso & anco nel soluto sapiglia:ãco ama luoco magro aduẽgha ch nel grasso meglio alligni. Ma frate Alberto dice che richiede terrẽo areoso & grasso Ponsi cõ piante diuelte dalla radicie della madre:& meglio sara si ilsuo ramo dilungheza dun cubito & digrosseza qtuna mano strigniesse aghuagliato ciaschũo capo & rimõdo cõ pẽnato tagliẽte & sotterrisi cõe torto & cõ sterco diporco iprima daciascuno capo simpiastri o i crudo terrẽo cõuno martello siconstringha dentrare:& meglio cresciera sel ramo ch sidee porre siprẽdera poi che sara giẽmata: & e daprender guardia che qlla che rami nõ simecta arritorso cioe colcapo inanzi nella fossa & che non sia dibucciata:& se lamecti ifossa mecti nella sua radice tre pietruze:& si come dice Palladio nõ lasciera fendere isuoi fructi:& deonsi fare ledecte piantagioni i luoghi temperati dimarzo o daprile:& ne caldi & nesechi dinouembre. Et dicesi fermamente che senepuo fare nesto legãdo i rami insiemeinquesto modo che collami dolla daciaschuna parte diuisa sigiungão Puossi inse solamente innestare itorno la fine di marzo o dicalẽde daprile nel pedale segato nel qle sidee incontanente ilrampollo freschissimo innestare acciochè londugio non disecchi lapiccola quantita del lhumore che ue dentro:desi cauare datorno nellautunno & nella primauera & formare in modo chabbino uno o due o itutol piu tre pedali poco daterra leuati. Et desi ciaschũo ãno tagliare tucto cioche nel pedale nasciera:ouer itorno alleradici. Ad uengono a essi molti nocimenti. onde se diuenissino acietose nõ sadacquão spesso imperoche in questi cotali laseccheza acqsta suauita & abõdanza alla cui troppa secheza alcuna cosa sidee mectere duhmore & se lẽaschono acietose cauate prima itorno lesue radici & allaquate si fidee un cõio dabeto ficchare. Altri sono che cauano intorno alle sue radici et mectõui aliga marina cioe una herba che nascie imare cosi nominata:et cõessa sono moltiche meschola no sterco dasino & diporco:& se gitasse il fiore tempera ladecta aliga cõghual misura dacqua & tre uolte per ãno nemecterai alle sue radici o ui mecterai morchia bagniata:o mecterai ladecta aliga ale sue radici & due uolte ladacqrai p ciaschũo mese:o secõdo ch scriue palladio ilpedale del fiorito arbore inchiuderai icerchio dipiõbo o iuolgieralo con cuoio diserpe. Et se suoi fructi crepão mecterai una pietra inmezo laradicie dellarbore & seminerai lasquilla itorno allarbore:et se uinasciessi uermini tocherai laradicie col fiele del bufolo & incontanente morrãno o se cõaguto di ferro glipignierai fuora malagieuolmẽte uirinasceranno:o seuiporrai sterco disuoco mischiato cõ oria dasino resistera auermini predecti. Et se si porra spessamẽte laciener e con lasciua intorno alsuo pedale rendera questo arbore fructuoso & allegro. Afferma martiale che se pnderai argilla et creta et mescolerai colla qrta parte giesso Et per tre anni questa gienerationeagiun

gnierai & porrai alle sue radici sara bian-
chissime le sue granella. Anco scriue qsto
fructo diuētera di mirabile grādeza se itor
no al pedale si socterra uno uasello di ter-
ra & rinchiugasi i esso il rāo col fiore. Et ac
cioche non ritorni al suo stato si leghi a un
palo & cio facto si dee coprire la decta pi-
gniata ouer uaso di terra & ordinarla per
mō che laqua nō ui possa scolare da nessu
na pte & nellautūno si scuopra & māifesti
si allaera & si ritorni allarbore il decto rāo
cō suoi pomi: Et dice che sel pedale di qsto
arbor inanzi che giermini sugniera di su
go di cotomaglio & di porciellana ugual
mente mischiato producera molti fructi.
Colgōsi quando le sue granella apaiono
compiutamente rosse & le dimonstrano p
fectamēte essere mature & cōseruāsi se or
dinatamēte la picherai con picciuoli pria i
peciati. O in questaltro modo scielgāsi le-
salde & tuffinsi in acqua marina ouer sal-
sa & stare per tre di siche possino hauer su
gata & riceuuta la decta acqua si secchino
al sole & la nocte stiāo allaere & poi sappi
chino in luocho freddo: & quādo la uorai
usare un di dināzi la macierai con acq̄ dol
cie: Anco se si uolgieranno & copriranno
dargilla & poi che sara seccha si sospēdio
i luoco freddo optimamente si cōseruano
Ancho si socterra una pigniacta doue sia
rena isino al mezo & prendinsi le mele co
picciuoli & mectasi ciaschūa i una cānucia
sola o i uerghe di sambuco & cosi spartita
mēte si fichino nella rena per maniera che
stiano soluati da essa per quattro dita qsto
medesimo si puo fare soctol copto in una
fossa & piu utilmente si conseruan se con
piu lungo ramo nō si prendono. Ancora
se si prēderāno in uno uasello di terra ilq̄-
le sia mezo dacqua per modo che nō latoc
chino & chiudasi accioche uento non uen
tri si cōserueràno mirabilmente. Anco si-
possono cōseruare mectendole i uno ua-
sello oue sia orzo o uisordinino p mō che
lūa non tocchi laltra el uaso sicuopra diso-
pra. delle mele granate si fa uio i qsta ma-
niera prēdōsi le granella mature diligēte-
mente purgate & mectonsi in una ciestella
di palma & colinsi i uno uasello da cuoce
re & dolciemēre si cuochio isino a mezo et
poi che e facto si richiude ne suaselli igies-
sati & ipeciati. Altri sono che nō cuocono
il sugo ma i ciaschūo staia mectono una li
bra di mele & nel p̄decto uaso lo cōserua
no. Di questo arbore si fāno optime siepe
spesse: spinose forti & che molto fructo p
ducono: le melegrāe sono piu utili i medi
cia ch ause di māgiare. Et bēche illoro nu
trimēto sia laudabile & bono tuctauolta e
poco p la loro subtilita & agieuole digesti
one. Et e dasape che le melegrane sono di
qttro pti cōposte: leqli tucte sono afre & la-
ze: la prima e la corteccia: la secōda e la car-
ne la terza e illicore la qrta le granella. Il si-
core e fredo ma i diuersi mōi secōdo glisoi
sapori & liqditadi: ipoche alcūe sono pōti
che ouer laze: alcune agre alcūe muze alcu
ne dolci: alcūe isipide: le pōtiche ouer laze
e ipossibil cosa che si prēdio secōdo el cibo
poche p cagiōe della loro aspreza & dure-
za la natura lo schifa et n̄llo riceue se n̄ secō
do medicia. Similmēte se q̄ste medesime
mele un poco si dibuccio et illoro sugo o
cō uio o cō sciropo lassatiuo si bee purga-
no et mādano fuori quelle cose che sono
sopra lo stōaco et caccion fuori lhumidita
corropta nelle parti disocto et dopo cotale
mōdificatione conforta lo stomaco sanza
lesione de suoi uermi: et impercio uale al-
le lunghe febri lequali per corruptione do
mori si generāo. Et al pizicore & arrognia
nata da corruptione di flegma salsa: lacie-
tosa ouero agra per la pocha substantia ter
restra chāno illoro anno migliore opera-
tione che tucte laltre: imperocho iriscalda

néti del fegato amortão & cõsumão:& cõ
fortão le mẽbra & spetialmẽte la bocca del
lo stõaco el fegato & il core. Onde uaglio
no alla cardica che si cagiõa da collera et al
dolore che nascie della bocca dello stõaco
p collera rossa: Ancora ha qsta pprieta che
se ne gli ochi de gli icterici cioe gialli si di
stilla rimuouera da essi illatrino colore. E
pcio se rimossa la corteccia dalla melagra-
na acietosa et pestinsi & tractone il sugo si
cuochino cõ mele p mõ cabino similitudie
dũguẽto: uale a rimouere lũgie de gli ochi
& purifica lauista da grossi & uischosi ho
mori. Et illicore della melagrana dolcie e
piu grosso & piu caldo piu digestibile: et p
qsta cagiõe da alcũo calore allo stõaco et to
sto si muta i collera rossa: & ipcio nõ e con
ueneuole a coloro channo febre. Ma am-
mollíscie il uẽtre & mitiga lasprezza del pe
cto & la tossa: il muzo liquor e quello che
tral dolcie & lacetoso: ilquala uale ñ meno
che lacetoso al riscaldamẽto del fegato &
dello stomaco: ma nõ ha uirtu di constriu
gniere il uomito el uẽtre: & illicore isipido
ilquale e quasi sapore dacqua per labondã
za del suo licore & acquosita e quasi insi-
pido nõ cõforta lo stomaco nel uomito: ne
la solution rimuoue: per laqualcosa infa-
stidíscie lo stõaco & indebolíscie & rẽde
molle & nõ lascia digestir il cibo nello stõa
co: onde diuenta per cagione di rugiamẽ-
to & enfiamẽto. E noccioli delle melagra-
ne sono utili a ristrigniere il uomito colle
rico & la egestione & spetialmẽte se frigo
no & la loro poluere si bea & ancora amor
tano il riscaldamẽto dello stomaco & lacui
ta della colera rossa: le corteccie sono frede
& secche & terrestre: & se si cuocono in ac
qua & fassene cristeo uale contro dissente
ria & di arriã. Anco la decotiõ facta di ql
le cõforta le gengie & constrignie il fluxo
del sangue delle moricie et delle femmie.
Anco la decta corteccia cotta nel uĩo & be
uuto il lõbrichi decti ascharides & cocurbi
tiui gicta fuori del uẽtre morti: il loro fiore
che balausti sapella e piu lazo & piu secho
di tucte laltre cose predecte: & desi alquan
to secchare et riporre i uaso di uetro ilqle e
freddo et secco nel secondo grado et cõ-
seruasi p due ãni i molta efficacia et opatio
ne et uale cõtro al uomito et cõtro al fluxo
del uẽtre p debilita di uirtu cõtẽtiua. Onde
cõtra el uomito si deono tritar le balaustre
et cuociere i aceto: et prẽdere una spugnia
et intignieruela dẽtro et porla sopra la for
ciella del pecto. Et cõtro al fluxo si mectio
ne lacq piouana et facciasene fomento.
Et Auicẽna dice le corteccie del melagrão
et le balaustre ciaschũa ritiene ogni fluxo
di sangue: et salda le piaghe: et lantiche ul
cierationi et fa forti identi che si crollão.

Del moro. cap. xiiii.

IL moro e arbor noto et amico
molto della uite: ilqle desidera
aere caldo o temperato et schi-
fa il freddo et richiede iluochi
sabbionosi et piu uolte maremma: et nel
terreno mezanamente soluto allignia: ma
in argilla appena sappiglia: et molto ama
et allegrasi in grosso terreno: Et impercio
intra le case delle cicta oue e molta grasse-
za molto si dilecta et diuenta grãde et uer-
de. Puossi seminare ne temperati luochi
nel mese di marzo et intorno la fine di fe
braio: et ne caldi del mese doctobre et di-
nouẽbre. Puossi seminare et porre conse-
me ma e fructi & le piãte traligniono. ma
meglio si semia et põe copedali colle uecte
et meglio copedali dũ piede da ciaschũa p
te appianati et puliti et ipiastrati di letame
et facta prima di poco la fossa uel mectião
et coprião cõ cenere mischiata cõ terra: et
nõ lo lasciamo piu di quatro dita sopra ter
ra. Et trasporrai la forte piãta del mese doc

tobre & dinouẽbre:& latenera difebraio et dimarzo. Et desidera lefosse alte & grãdi ĩ terualli cioe di.xxx.piedi acciochelombra delluno non aggiungha laltro perche sim pediscono nelle radici. Innestasi ise & nel pescho secõdo alcuni o nel fico lequali se sappigliono non deono bene andare ian zi. Et ancora innestata ladecta pianta nel- lolmo secondo che dicie palladio sapiglia ma molto itristiscie. Ama molto desser ca uato & letaminato:ma non sicrede chel cõ tinuo humore faccia ꝑ alle more malagie uolmẽte crescie se non fussegia ĩmolto al legro terreno. Dopo itre ãni sideono pota re & purgare dogni purgatiõe & fradicio et desi aprir laterra datorno alle sue radici sideẽ mectere laterra freschissima dl uino uechio:& desi fermar per mõ che stia dun pedale contenta:& che iprincipali silieuin dalla terra.viii.o.x.piedi o meno secondo che sara ingrasso terreno o in magro pure che nel grasso sieno piu & nel magro piu bassi siformio. Dissono alcũi che sal peda le de moro sipertugiera dallun lato allatro: & in ciaschuno pertagio fichereno un co nio:diuerra ildecto arbore piu abõdeuole & allegro. Et selmoro sara delle sue foglie spogliato riceuera grande impedimento ĩ cresciere infructificare intãto che isuoi fru cti diuerrãno ĩutili alpostucto & maxima mente se glitolgon quelle foglie che sono nelle sommitadi:o se ledecte somitadi col le foctlie siglitoghino che sarebe pegio si come spessamente usan difare letrope mo leste femmine lequali lecolgon ꝑ escha de uermi che fãno laseta:le foglie del moro le qli sono optimo cibo deuermini sicolgho no incõtanẽte che uermini sono nati infi- no a tanto che abãdonano ilcibo & comi- ciano affare illoro lauoro:& isoi fructi di monstrano & manifestão laloro maturita de colla loro nereza & tenereza:lemore so no diduo maniere o agre nõ perfectamẽ te mature:lagare sono frede & seche & hã no potentia & uirtu stitica cioe laza:ouero agra cõfortatiua:dello stomaco & delle bu della:& ristringhono iluentre perlaqualco re queste cotali se saranno seche molto ua gliono alla diarria & alla dissinteria & ma ximamãte se sono colleriche. Anco illoro sugo uale molto aldolore della golla o del lo strozule o delluuola maximamẽte cotto cõ sapa o con zuchero. Ma lemature & le dolci poco tẽgono alcolore ma molto allu tilitade:per laqualcosa tosto gictano fuori dello stomaco ãmolliscono iluentre:& ꝓ- uocano lorina:& se trouerãno cibo preso- dinazi dimorranno inquello resistente ilci bo & conuertonsi incorruptione & po nu triscono. Prese adigiuno raffreddate iacq̃ son refriggieratiue molto & tẽghono lase te:& amortano loncendimento del caldo laradicie del moro cocta nellacq̃ & beuta ãmolla iluentre & caccia iuermini:che sap pellano lombrichi & cucurbitini. Ma se le frondi insiemẽte colle radici sicuochino et tenghisi laloro acqua in bocca ualle aldo- lore de dẽti:et se sicuocono col uino & gar garizi uale molto cõtro agli homoriche di scendono alluuola & alla gola. Et se laradi ce delmoro simectera ĩacieto & lascisi also le dodici giorni:& poi che e secha siriduca ĩpoluere & ponghasi sopra identi forati et putridi diuelleragli Auicenna dice che la- mora e rea allostomaco pero che sicorrom pe iuentro:et quando cio aduiene incota nente nuocie. Onde cõuiene ch̃ tucte spe cie dimore simangiono inanzi alcibo et ri ceuinsi nello stomaco nel quale nõ sia cor- ruptioue. Et lamora insalata et secha stri- gnia iluentre et e utile alla dissenteria: et la sua corteccia ha uirtu mõdificatiua et solu tiua:et lasua solutione e molta et intuctele specie delle more ha uirtu diprouocare lo

rina: & lacortecia del moro e tiriaca del ui
squiamo.

Dellumiliaco. cap.xv.

Vmiliaco e unarbor quasi si-
migliante al prugino.ma e piu
nodoso:& ilsuo fructo e digrã
deza | delle comunali prugnie
ma e simil infroma alle pesche & e mol
to odorifero & dicolore giallo aurino desi
dera aer & terra comel prugnio & ama ter
ra soluta:& non argilla ne creta. Piantasi
col semedel suo fructo del mese difebraio
& digennaio:& del mese doctobre & di-
nouembre:& difebbraio & di marzo si-
trasponghono:& puossi innestare ĩse me-
desimo et nel prugnio et nel pescho & for
se nel mandorlo. Et desi spesso cauare da
torno & ne tempi desecho adacquarꝫ ilfra
cidicio & secchume che fusse inesso pur-
gare. Et desi purgare amodo diprugnio:
isuoi fructi hanno meno humidita che le
pesche & leprugnie: sono piu cõfortatiue
dello stomaco :& del cierebro allora che
sono optimamente mature. laqualcosa illo
ro colore & sapore:& odore optimamẽte
dimostrano.

Del nespolo. cap.xvi.

Lnespolo e arbore noto & de-
suoi fructi alcuni sono grossi
& dimestichi:& alquãto afri o
uerolazi:et certi sono saluatichi
& piccoli& molto lazi & sostenghono ae
re caldo temperato & freddo:& desidera
terra sabbionosa grassa ouero ghiaiosa mi
schiata direna & argilla. Piantasi delmese
dimarzo & dinouembre con talei : ma il
terreno letaminato per modo che ciaschu
no capo della talea sia diletame coperto.
Piantasi anco col seme:ma lungho tem-
po pena auenire. Innestansi inse:nel pero:
nel melo. nella spina alba:& nel cotognio
Et il rampollo ouero ramo che sidee inne
stare sidee prendere nel mezo dellarbore i
pero che delle sõmita disopra sõ uitiosi se
ñ fussino gia molto freschi & allegri. Desi
innestare ĩpedale che sia fesso pero chi la
magreza della sterile corteccia nõ dara nu
trimento alcuno se sinnestera nella corte
cia. Ma frate Alberto dice che q̃ndo sinne
stano sopra ilpedale darbori daltra genera
tiõe come dipo:dimelo o daltra spina che
ilsuo fructo allor crescie molto in quantita
ma non fa noccioli. Ma io lo spesseuolte i
nestato:In pero & i melo:& incotognio &
in spina alba & non lo trouato sanza noc-
cioli ne crescierein quantita. Ama desse
potato & cauato intorno. Et se illetame &
lacenere simecte ale sue radici si lo fãno ab
bondeuole. Formasi p̃ modo che poco so
pra terra habbia isuoi rami:cioe ĩtorno di
quattro piedi iquali leuati inalto si distẽdi
no infuori p̃ modo che sien piu alti che la
statua dun bue:et se fussi da uermini mole
stato si sidee da essi liberare & purgarꝫ con
uno stile diferro & cõ morchia o con uec-
chia orina dhuomo o deõsi dicalcina pol-
uerezare & imbractare ma temperatamen
te perche non faciesse allarbore nocimẽto
o con decotiõe dilupini. Ma credesi che p̃
questo larbore nediuenti sterile. Et se lefor
miche locupassino ucciderãnosi cõ rubri-
ca distemperata con cenere & acieto:Et se
isuoi fructi cadessino ficherẽo nel mezo dl
pedale un pezo dibarba taliata dala sua ra
dicie. Le nespole daserbare sicolgono che
nõ sieno meze laquali molto nellarborꝫ du
rerãno o negliorciuoli impeciati:o in ordi
ne appiccate:o copicciuoli meze maturꝫ:&
per cinque di macerato ĩacqua salsa & poi
spesseuolte sinfondino ouero tuffino sich
nõ gallegino:coghinsi indi chiaro & sere
no & nel mezo del di:& sotterrinsi ĩpaglia
spartita luna dallaltra siche nõ sicalcassino
insieme. Et selarai colte troppo mature le
cõseruerai nel mele. Denespoli sipossõ fa

re buone fiepi: se si piãteranno spesse: et p paginsi colle uerghe o se si mescoleranno tralle spine albe & cotogni p tucta la siepe Le nespole son frede & secche nel primo grado & hãno pprieta di cõfortare lo stõa co & la collerica egestiõe o di rimuouere il uomito: brieta di cõfortare lo stõaco & la collerica egestiõe o di rimouere il uomito puocano lorina & tẽgono piu auso di me dicina che a cibo: ipoche: nutriscono & co generão nutrimẽto grosso & sono miglio ri sessi prẽdono innãzi al cibo che dopo. Pero che anno a cõfortare lo stomaco e al la sua neruositade non sono nociue.

Della mortine. cap. xvii.

LA mortella e piccolo arbuscel lo qsi brõcho. Ilqle specialmẽte abõda nel lito del mar spralqle il mare spãde souẽte Richiede aere caldo o tpato & i fredo nõ si fa secõdo che scriue Alberto. Desidera terra sabio nosa soluta magra & di pprieta di renaio: Piãtasi cõ piãte dalla madre ouero cieppo diuelte. I decti fructi ouero bacche sõ fred di nel prio grado & secchi nel secõdo iqli principalmente sono medicinali & apres so le sue foglie & fiori. Et quãto i suoi fru cti & fiori sono piu freschi tanto sono mi gliori: il suo fructo colto poi che maturo i grande efficacia per due anni si conserua & si dee al sole secchare: i fiore non si posso lungamẽte seruare ma le foglie piu assai. Anno uirtude p la fredeza di cõstriger o uero larzitade & di cõfortare p lo hore che hanno in loro. Onde si dieno i decti fru cti a mangiare o il sugo che nescie contro al uomito el fluxo del uẽtre & supfluita del le femmine per la debilita della uirtu cõtẽ tiua o per humidita: Diasi ancora lo sciop po del sugo loro mescolatiui zucchero ilq̃ le e optimo cõtro alle predecte cose & pos si cõseruare un anno sesi chuociera bene Il sugo ma se non hauessi il zuchero agiu gniui il mele: Et de la poluer ouero de suo fructi cotti con albume duouo si faccia im piastro intorno alla boccha dello stomaco contro al uomito & contro la dissenteria si faccia intorno alle reni el pettignone el bel licho facciasi a confortamento della deco tione delle sue foglie nellaqua piouana in torno le parti di sotto per fluxo & p la dis senteria & per riscaldamento. Et se alquã ti mazuoli facti delle sue sommitadi in acie to acq̃ piouana sichuocho & sopra la boc cha dello stomacho si ponghono tempera no il uomito: & posti sopra le reni el petti gnone el bellicho uaglono contro al fluxo del uẽtre. Soluono il dolore ilquale sifa p soctilita di soluente calore: & lo sciropo fa cto di fiori uale cõtro le pdecte cose mara uiglosomente. anco la poluere de soi fiori data ne cibi ualle alle medesime cose & po sti sopra le piaghe & ulcerationi le scalda. anco la poluere del suo fructo & fiori dato la matia inãzi a cibi e utili a coloro che hã no la boccha fiatosa elqle puzo auegnia p uitio di stomaco. Ancho dicie auicẽna che la mortella constringe la solutione & sudo re & ogni fluxo al mẽbro. Et fregata ados so nel bagno conforta il corpo & dis echa lhumidita che sono sotto la cotenna. An co el suo olio & sugo & la sua decotiõe cõ fortano le radice de capegli & nõ gli lascio no cadere & creschono i lungheza & ãne riscõgli. Et propriamente i suoi semi & le sue foglie secche rimuouono il puzo della ditella & della anguinaia. Ancho miticão le calde aposteme: & la coctura del fuoco giunta con lolio & simigliantemente lom piastro facto del decto fructo & non las sa fare uesciche. Anco lompiastro de suoi fructi bolliti cõ uino e conueneuole al mol lificamento delle giũcture: & le sue foglie quãdo saranno cocte in uino & sene fara

ꝑpiastro mitiga la molto soda: ãco mitica lottalmia & lassolutiõe. Et quãdo si cocie collolio sana le loro aposteme anco cõforta il core & rimoue il tremore del core. anco conforta lo stõaco & ꝓpriamẽte il suo Robt& isoi semi constringono: il corso delle superfluitade alo stõaco. Anco e bono a constrignere imestrui il suo sugho e utile alla punctura delo scorpione.

Del nocie. cap. xviii.

IL noce e arbore noto detto da noceo nocies ĩ q̃llo che lasua õbra noceuole e alli altri arbori. Questo arbore nessũo aere recusa ne alcũa gieneratiõe di terra ad uẽgna che ingrasso & soluto terrẽo di uenti piu fresco & magiore. Piãtasi nele stremita digẽnaio cõ le sue noci a mõ che si ponghono le mãdorle & ne medesimi mesi. Ma q̃lle che dinouẽbre porai secherai alq̃to al sole acioche si sechi il nociuo ueneno dellumore. & q̃lli leq̃li douerai porre del mese digennaio o di frebraio: cõ acq̃ semplice undi dinãzi macidererai & si põgano atrauerso per modo che il suo lato cioe il corpo del concauo si fichi in terra. & quãdo le porremo in semẽzaio o in altro loco dirizeremo lasua sommita dalla parte dal laq̃lone. & sotto essa si dee mectere o pietra o testa acioche nõ facia una sola radice ma trouando contraria lapra esparga: trasponsi i lochi caldi sechi del mese doctobre poi che a gittare le fogli & e meglio ãcora del mese dinouẽbre si traspone: ma nelochi fredi si traspianta del mese di febraio & di marzo: ma netẽperati nellño & nelaltro tẽpo assai aconciamente si traspongono. Quella didue anni i lochi fredi & q̃lla de tre i lochi caldi si traspõghino: & desi la pianta di sotto intignere ĩ bouĩa. Ma nelochi fredi e melio che nele fosse si sparga cienere & ne caldi sabione acioche pel caldo delletame nõ riarda. & lacienere si crede che facia tenera la cortecia: & spessi fructi dilectasi dalte fosse ꝑ la sũa grandeza & desidera grãdi iteruali cioe di q̃ranta o di ciquãta piedi al mẽo. Peroche le grõde delle sue foglie nuoce a ꝓxiani arbori & a quegli della sua generatiõe similmente noce: Innestasi in se cioe nel pedale del mese di febraio & come dice frate alberto nel prugno. & side alcũa uolta datorno cauare acioche non uisi generi caua ꝑ uiti o di uechieza: & desi in tagliare nel tẽpo dela primauera un lungo canale dalla sõmita del pedale insino al basso: acioche ꝑ beneficio di sole o diuento diuentino sode quelle che si corrompeuano: & si formino ĩ mõ che illoro pedale si lieui da terra octo o dieci piedi: & quiui si diuida in rami iquali leuati imprima insuso & poi processo di tẽpo si piegherãno ingiuso & si spargerano per grãdi lati. se sara dura la noce o nodosa o strecta per mõ che quĩdi di il nociuolo nõ si possa ageuolmẽte cauare se sidee la cortecia circuncidere acio che il uitio del maluagio humore nescha fori. Altri sono che tagliono le sommita dele radice secondo che dice Palladio. Altri pertugiono le radici & uimectono un palo di bosso o uno cauigliuolo di cipresso o di ferro leq̃li cose si posson ꝓuare: ma pẽso che sieno ĩ utili & sãza ragiõe alcũa. Colgonsi battendole colle ꝑtiche allora chñ alcuna grosseza appare intra el guscio & midollo. Ouer quãdo dalle cortecie di fori comínciano a potersi spogliare & si riducono ĩ monte acioche dopo certi di si possano dalle dette cortecie ageuolmente partire. Apresso si lascino due o tre o q̃ttro di nellaia secõdo chel sole fia caldo acioche si sechino & si possino serbare ma se in prima chal sole si ponghino dacqua si lauio diuenterãno piu belle & piu uen-

derecie:& quãdo sarãno seche sara utile che tute le forate & uerminose si scelgono & dalaltre si seperio acioche icõtanẽte sirõ pino & secati e midolli si cõseruio p fare olio: lqli se lungamẽte stessero ne guscii sa rebono da uermini mãgiate. & qlle che so no scielte serbar leqli che si cõseruio sotter ra nella rena o nelle sue foglie seche o in chiudile i arche facte del suo legnio o mi schierale cõ cipolle laqlcosa etiãdio toglie la forza loro. & martiale dice che prouo che leuãdo del noce p mõ di potare & di purgallo arete noci uerdi & i mergendo li in mele doppo lãno essere uerdi & esso mele diuẽtare in tãto medicia'e che facto ne beueragio curi larterie & lestrozule: dl suo legnio si fãno optime chasse & molto belle & durabili & tuti altri uasselli dari porui gliarnesi & fãnosi ruote forti di car ri & tenaci et che molto durão et in qste o pere auãza tuto altro legname che nele no stre cõtrade si troua. Dele noci si fa olio cõ gli strumẽti ordiati acio ilqle molto bello et dilecteuole messo crudo ne cibi et dũa corba dinoce si fa la terza pte dimidolli deqli si fãno libre quindici dolio se midol li sono bõi: & dele noci certe sono uerdi et certe seche: le uerdi sono meno calde che le seche et hãno alqto dũiditade p la ipfe cta maturitade õde poco sono seche et po co nociue allo stomaco lequali mangiate colla ruta adoperano contro del ueleno: et le seche secondo Auicẽna sono calde nel terzo grado et seche nel cominciamento del secõdo et sõne di tre fate ipoche alcũe son uicine al tẽpo che furon uerdi et altre che ne son lõtane et altre i ql mezo le pri miere sõ hũide et hãno poca uẽtusitade et tanto quãto piu daldecto tempo si dilun gono tãto la loro hũidita si consuma & in loro signoregiante diuenta il loro sapore qsi uechissimo olio & perdono & lascio no natura dicibo: le noci sono contrarie fuorche quãdo truouono lo stomaco tem perato & hauere in se tãta fredeza che pos sa contrastare al calore dele noci & pero a cotale facto diuentono di bono nutrimẽ to et di bona digestione. Ma coloro chan no lostomaco caldo fãno incẽdio et simu tono in homori collerici et fumosi et fãno dolere il capo et uertigine dochi. Ma acio che da essi sipta ogni nocimẽto e bisogno che si mondino et che stiano per una note i acqua calda acioche p parte della humi dita se questino et diuentino quasi come uerdi: et se le noci si mangeranno co fichi inanzi il cibo difendera il corpo contro al la cosa uenenosa: ma se farẽo di quelle im piastro con cipolle et con mele et con sale fara pde al morso del cane rabioso. Anco lompiastro facto di noci et dituta dime le sopra li apostemi generati di collera ne ra le dissoluera marauigliosamnẽte. Et ql le che sarãno poste colle sue corteccie & si porranno sopra il bellico romponola po stema che fusse dẽtro al corpo. Ancora se si dara uno exagio delle sue corteccie con uino mangiare optimamente souiene alla stranguria & se si dara con aceto ripugne ra il rigore delle febri: anco dice Auicen na che le foglie & la corteccia del noce stri gnie il fluxo del sangue & la sua corteccia risecca e de seccatiua sanza morichatione & i suoi midolli uerdi masticati si põghono sopra la postema malanconico ulcerato & fanui utilitade: ancora con mele & cõ ruta fa pde alle mamelle apostemose & quella nocie che e nutrita con mele fa prode allo stomaco freddo. Et cosi chi et colla ruta e medicamẽto di tuti e ueleni anco dice asco ride che lombra del nocie e molta nociua coloro che socto essa dormono et generati ua di molte ĩfermitade: et il sugo dela sua cortecia et radici beuto cõ in quantita dũo

exagio souuiene ala malageuoleza dellori nare:& beuto cō aceto ripugna febri che uengono cō fredo & con rigore: āchora ti gno e capelli. Delluliuo. cap. xviiii.

VLiuo e arbore noto & le sui generatione sono molto leq̄le p la similitudie della sua uirtu de nō bisogna dinumerare: q̄sto arbore desidera aere caldo o tēperato & uiue i aere molto fredo: ma il tropo fredo nō po sostenere & desidera terra allaq̄ le sia mischiata ghiaia o creta resoluta per mischiamento di sabiōe o grasso sabione o terra di piu densa & uiuace natura. Et del tucto schifa la creta dichesi fanno iuaselli & luligiosa similmēte: & il magro sabbiōe & la nuda ghiaia: poche i esse benche sapigli nō uiua ināzi: & il sito dele terre cħ glie acōcio sie che neluochi ardēti e caldi sie i setētrionale colle & ne fredi i colle meridionale. Peroche i q̄sti tali sitista fresco et allegro & dilectasi dessere mezanamēte apēdio: ipoche inessestādo plachinata del mōte li distilla humore ilq̄le molto richiede & assai sene ritiene intorno alle sue radicie p cagiōe che cotale luoco non e dirupinato ma di larga chiata & nō sostiene basso ne strecto luoco poche nel bassa ha troppa acquositate et nello strecto pocha et si pianta neluochi caldi et secchi doctobre et dino uembre ma ne temperati et poco fredi del mese di febraio et di marzo. Lequali o ipastini o i fosse si deono porre et piātonsi cō radici o cō piante diuelte dapedali et dalla parte disocto infrāte et lacere ouero diuelte da rami anco pullula et nasce col nociolo della sanza uscita del suo olio. Ma meglio allignia & cresce dalle piāte & da rami i terra fitti & specialmēte quādo sono grossi. Vogliono adunq̄ esser di grosseza dū braccio o pocho meno & sopra tutte laltre uerdi & sugose si scelgio: lequali quando si pōghono nel pastino o nelle fosse ricisone prima i capi & ibraci et ridocte intronocho infino alla misura dun cubito et dun palmo ne sauento dela terra cauata si fichino scauatoui ināzi col palo et ui si gittāo di sopra granella dorzo secōdo cħ scriue palladio: et si tagli et rimoua da esso ogni fracidicio & secchūe che inessa si truoua. Et allora illoro capi si quocano i loto di muschio legatoui cōchetūche legāe piaciera di legare: ma acciochè la pinata meglio uada inanzi & crescha molto e utile chelle parti della piāta con terra rossa o altra tintura o segno segnino: alleq̄li stauano uolte & assimile mō come prima stauano si disponghino: & q̄to si piantono nelle fosse sisi facino larghe q̄ttro otre piedi & due affondo nelleq̄li se le priete non ui fussino si mescoli ghiaia et letāe: et se luoco e chiuso pōgansi le piante in modo che poco auanzino sopra terra. ma sesi timessi aile si debono porre copedali piu alti da terra. Et sei uoi ordinare dei fare uno dilūge dallaltre quidec i piedi o uēti: et si dee tutta lerba di uegliere che dintorno adesse si truoua et q̄te uolte ui piouera su si deono concauarli spesso sollecitare et solleuata la terra del pedale et rimētala bñ uisi pōghi da capo alq̄to piu riuelata che prima: ma se nel campo doue facciamo luliueto ui si semina grāo e grasso si deono porre lūo dilunge dallaltro uenticinq̄ se l e magro. Allaqualcosa fara ,pde se dirizereno lordine del campo a fauonio. Se nella cōtrada nella q̄le desideri dipiātare a bisognio duliueti et ñ ha dōde si possa prēdere et leuare alcuna del ledecte piante sissi dee fare il semēzaio acciochè poi che sarāno colla sega i rami tagliati i mesura dū piede si socterrino et pōghino. Et poi dopo cinq̄ āni si potra quidi la piāta forte et cresciuta trasporre. Sonno āco molti iquali fāno questo che e piu

utile & piu ageuole cioe le radice dellulive leqli nelle selue o neluochi deserti sono tagliati i misura dun cubito in semẽzaio o i ulivieto dispongono & laiutono cõ letãe ilquale uimescolão. p laqual cosa aduiene che delle radici deluno nascono molte piã te: inestasi ise et irami ipedale soctile inestati incõtanẽte sapigliono. qsto inestamẽto sifa optimemẽte neltempo della uẽdemmia secondo che scriue Catõe & si cultiuano iquesta maniera che lepiccole piãte che sono nel semenzaio ouero pasticio sicauino: & quando sarãno cresciute tre uolte la state o due al meno siconuenghono cauar & liberarle datucte lherbe che nasciessino datorno. Et sideono neluochi aridi ouero tiepidi del mese doctobr̃ april da piedi si ch̃ lapioua possa disopra ale sue radici scolare. Et columella comanda che tutti irãpolli & figliuoli sidiueglino: & a palladio pare didouerne sẽp poche & salde lasciare. Delle quale inuecchiata lamadre lamigliore insuo luogho succieda: o si facia ch̃ lameglio nutrita arbuciella & che habbia lesue radici della propria terra affar lulivetо sitraspõga sanza chura difare semẽzaio et sideono neluoghi fredi et magri del mese doctobre letamiar̃ gliuliueti et sidetucta uolta rastiare daessi et si si potino si come Columella dicie passata leta docto ãni Ma palladio pare che ognãno ilsecchume et qllo che fussi sterile et ifructuoso et che nascono con alcuna debilitade si debono tagliare alqnale piu tosto chonsento: anco dice nobilmẽte palladio che questo arbor̃ ama mezanamẽte esser rimosso et sospedo pellumido et sidee spesso stropiciar̃ et screstinare et ingrassare conabbondãza diletame et dauanti dolcemẽte siffianti esser menato: formansi permodo che habia pochi pedali et che poco sileuino in alto acioche perli lati sispandino quãdo possão. Aduiene ãco agli uliui p la uicinita delle altre piãte molto nocimẽto poche luliuo a bisognio di molto hũido et ipcio qlunche cosa allato aqsto si piãtagli toglie il nutrimẽto et fallo magra plaqlcosa couiene che le piãte ch̃ gli sono pximane si diuellio et nõ lasciarue ne alcũa. Anco si uogliono diligẽtemẽte guardare che le bestie nõ uadino a esso il rodimẽto delleqli molto lo dãnifica et ñ si dee radere la sua cortecccia poche allora gemerebbe et diuẽterebbe sterile et arido: Similmẽte glie nociuo il troppo andamẽto sopra il suo terreno impero che la terra sene calca et assoda et poi che le idurata nõ gli lascia discẽdere sofficiẽte humore et inpero si debbe cauare et letaminare: et nõ si dee prima questo arbore adaquare di fõti o di riui: imperoche cosi facta acqua e graue et tosto discorre dalla radicie disocto. ma inãzi ama esser dalle pioue adacquato laquale acqua e ualoroso et icontanente sũma et uapore alle sua radicie: et se luliua e sterille forerala contriuella galica et cio facto incõtanẽte prenderai dua rami dunaltro che siafructifero dalla parte australe di uelti et amendue stretti ciascuna nelsuo ptugio ficcherai o prẽderai una pietra o pali dipino et tagliato uia quello chauanzera difuori siprenda loto impagliato et coprirrai ildecto luogo. Et se abõ a infoglie sanza fructo et iuerzume ficherai nelle sue radici uno palo doliastro cioe duliuo saluatico et se cotale arbore nõ fructificha sisli ptugia insino alla midolla nelqual ptugio a nõ castri informis una talea fortemẽte si mecta & stringha: et sidee alaqare et nela decta apritura simetta morchia dolio cõacqua mischiato ouisimetta orina uechia peroche prequesto gliarbori sidisponghono agenerare fructo: si come perla cõgiuntione et choito lianimali: lequali tutta uolta se lamalitia durassi siconuerranno inestare.

Cogliesi luliua del mese dinouēbre allora che comiciera desser uaia & sicoglie o con le mani o cō pertiche suauemente acioche e ramucegli nō si dānifichino imperoche dānificati qgli li annali seguente si fa molto dāno al fructo dellaquale uliua si fara il primo olio:ma qn̄ anerirāno tutte e migliore:& quelle che si fara delluliue serotiene ricōpēsera la sua tardeza ī abōdāza:et Aristotile dice che mai pfectamēte nō si maturono nellarbore ētdio se p molti ānini stessino. Ma accioche uera & cōpiuta maturita riceuano si cōuiene che luliue colte dellarbore p piu giorni siragunio ī uno mōte & cosi pcalcamēto & ristrignimēto īsieme a piena maturitade si pducerāno. Et plinio dice che q̄to piu stāno nellarbore non piscono & tāto piu lūgamēte nellarbore sono lasciate tanto migliori diuētāo:impero che sempre nuoue uirtu ripigliādo uantagiano & piu malageuolmente cagiono. Varro scriue che lacella dellolio debbe hauere della parte calda le finestre:ma il uio dalla parte fredde. Ancho scriue che luliua che fa olio si debbe ragunare in monticello per ciaschun di intauolito acciochequi mezanamente si maceri & priusquisq; aceruus dimictitur in sex partibus aduasa olearia ac trapetas & metiesi sotto la macine laquale e daspra & dura pietra:se luliua poi che sara colta dimorrera tropo ī mōticelli priscaldamēto si macerra & si guasta & pero se nō le uorai tostamente adolio cōuerra che gitādole in monticegli le suentolino ancho scriue cato che lolio si dee ptire dalla morchia quāto piu tosto si puote:Imperoche sono quanto piu stara nella morchia tāto sara pigiore: & dice che luliua sidee purgare delle foglie & dogni altra inmūditia innāzi che sene faccia olio: ancho scriue Varrōe che la morchia ha q̄sta potētia & pprietadi che se tropa sene mette nel cāpo dannera la terra & falla sterile molto ma al coltiuamēto de campi molto si cōfa & e cōueneuole & itorno agli alberi sisuol mectere & maximamēte alluliua & adunque lherba fa nocimēto nel campo. Anco scriue cato che acciochele tignuole nō cocchio iluestimento si cuoca la morchia amezo & ungasi di qlla il fōdo dellarca & ipie di di fuori & icāti & poi quādo sara seccha mettiui e uestimēti & nō riceuerāno nocimento delle tignuole Anco se ugnerai gli arnesi dellegno diche cōditione sieno nō infraciderāno & quando gli forbirai diuēterāno piu belli:anco se nugnerai ogni ferro ma prima il forbirai bene & poi quādo lo uorrai usare lo forbirai & sara piu bello & la rugie n̄ li fara molestia:et se uorai metere lolio ī un uasello di guazerai cola morchia cruda & guazeralo assai siche la bea et cōprēdela bene & se cio farai il uasello nō bera lolio & farallo migliore et fara il uasel lo poi saldo: Delluliue altre sō dimestiche & altre saluatiche. Et delle dimestiche et altre sono acerbe & uerdi:altre mezanamente mature si come rosse & uaie:& altre mature & nere:lacerbi & uerdi nō hāno nien te duntusitate o se nāno e poca:ma solamēte hāno acquosita & queste sono terrestre & lage fredde & secche onde sono cōfortatiue dello stomaco et cōstrectiue del uētre & dure asmaltire et quasimente nutriscono il corpo:ma q̄ste uliue certi cō sale et acieto apparechiāo:certi con solo acieto et queste si fāno piu fredde et piu soctili per laqualcosa amortano la soctilita et acuita della collera et exercitano la uirtu appetitiua maximamēte se si prēdāo nel mezo del pasto:lequali obedieti alla uirtu digestiua molto confortano lo stomaco et strigono il uētre. Et cato scriue che quelle sono optimamente aparechiate adufo lequali cō sale sono stropicciato ciq; giorni et poi scos

sone il sale stádo due giorni nel sale rimaner bõe & qlle medesime sāza sale mettere nel desfritto. Et lenere mature sono calde & tēperatamēte humide per laqualcosa il loro cibo e molto nutribile et grosso et cħ mollifica lo stõaco e tardo asmaltire et ageuole a uscir fori et la tardita della digestione incontra per lauētusitae che fa notare il cibo nella boca dello stõaco: ma lageuoleza della egestiõe e per uētusita che si ducie nello stomaco: onde prima chessi smaltisca discende nello stomacho et si conuerte sēpre in collera rossa. Et le mezanamente mature sono: molto nociue che lenere et acerbe p la pocheza della loro uētusita et lagitade: lolio che si fa delluliue altro e fresco nouamente cauato di quelle: altro e uechio che lungamēte e stato facto il buono olio si conoscie allodore seglie odorifero el sapore se glie doptimo sapore lacui lazitade ouer afreza si sente alla lingua sāza alcūa acuitade: ipoche quāto piu ha della zo tanto tiene afrigidita et a sechita et po cōforta lo stõaco: ancora gliantichi lassomigliarono allolio rosato et qllo in molte infermitadi diedoro iloco dolio rosato. et lolio fresco facto delle uliue nere et mature e caldo et hūido mezanamēte et mollificatiuo delo stõaco et del uētre et che tostamēte si cōuerte icollera rossa et qllo cħ sara facto delluliue dilūgi di maturitade sara sāza malitia alcūa isino che alcūa cosa riterra dellafro ouer delzo: ma partitane al tuto lalazitade diuenta nociua et che tosto si conuerte i mali homori ilqle molto piu in uechiera i tāto che diuēti di piu aspro et orribile sapore sara scōueneuole a māgiar ma utile i medicia: illegnio delluliuo messo al seruigio dela uite nel cāpo basta lungo tēpo.

Del pero. cap. xx.

IL pero e arbore noto et le sue diuersitade sono infinite et ciaschuna citta si truouono dallaltre. et po cōciosiacosa che bisogniarebe che sene pōessino quasi uarietadi sanza nūero basti solamente adirne qsto che cierte si maturano del mese digiugno et certe del mese diluglio et certe del mese dagosto et certe disep tēbre et certe doctobre: et certe allora colte et serbate durāo et si maturāo solamēte nella state seguēte cōe sono le pere rugie. Questo arbore sostiene ogni stato daere: imperoche nel caldo et nel fredo et nel tēperato aere assai conueneuolmēte allignia et fructifica: possi piantare in magro terreno et in grasso: ma nel magro arido et cretoso terreno sarano minori et piu dolci le pere et essi arbori picoli et quasi consunti per uechieza et maximamente oue salsugine o amaritudie di terrēo ha le sue radicie: ma nel grasso allegro terreno et dolce hauerēo forti arbori et nobili fructi et maximamēte se tale terrēo sara nelati demonti o ne piani presso al mōte neqli sono piātati iperi. imperoche i cotale loco traligne ra questo arbore et nō patira diligieri insecto ne fructi di fecto. Ma ne luochi da mōti lōtāi tropo hūidi et acquidosi saranno gli arbori grādi et fogliuti et illoro fructi grossi et uerdi et sanza uiuo color et illoro odore et sapore i alcun modo insipido et nō acuto: possonsi piātare irami di peri almodo che delle uliue e decto et ql medesimo modo: ma alcūa uolta uēgono tardi et non pfectamente e fructifichano. Anche si piātonle pere et e di necessita che naschino ri chiegiēdo la sua origine p natura ma questo sie lungissimo ad aspectare a lhuomo & nō nascierebbon odimestiche ma saluatiche: ma meglio e che le piāte de saluatichi peri cō le radicie piātiamo. Accioche quādo sarāno apresi sinnestino: ma li spatii intra essi arbori acioche optimamēte allignino dourāno esser di uēti piedi: Neliasciu

ti & sechi lochi dl mese doctobre & dino uēbre ne fredi difebraio & di marzo:ma ne tēpati nelūo& nelaltro tēpo acōciamēte si piāta & si traspiāta innestasi cōueneuolmēte nel pero saluatico o nel dimestico & nel melo nelqle optiamēte alligna:āco nel pruno albo & nel cotognio ma i qsti non pote adebito cresimēto puenire:āco i certi altri arbori inestato sapiglia ma iutilmēte. & ipo lascio didire il suo inestamēto: ma possi qsto arbore inestare sotterra & poco sopressa & i alto secondo la doctrina data nel secōdo libro qdo i comūe denesti pienamēte plai:fassi il suo inestamēto socto la cortecia & nel pedale fesso:āco si fa nella ptica del salcie & dellōtano ptugiata & perforata:āco si fa p mō dipiastro & p qllo che si chiama abuciuolo:ma la doctria di qsti mōi nel secōdo libro sofficiētemente posi:& ama molto dessere abōdeuolmēte letamiato.& si forma p mō che abia un solo pedale ilqle isino a octo & dieci piedi al piu silieui dalla terra& qui si pcuri la diuisiōe de rami.Et auegniono aperi molti nocimēti eqli colle loro cure sono nominate nel pricipio di qsto libro qdo parlai del larbore i comune:colgōsi sāza pericolo se i deboli rami si legono forte concōueneuoli funi & qsto si fae qdo sonno troppo alti ma ipiu bassi colle scale siscarichio de fructi:qsto arbore ha molto debole erami & disposti affare cadere coloro che colgono isoi fructi & maximamente quādo comicia adeclinare ad ultima uechieza. Lepere si colgono secondo la diuersita deloro maturamēti:poche quelle della state si colgono allora che dimostrono p proprio odore & colore la loro maturitade:leqli se dua o tre dinanzi si colgono cioe quādo apalono gliditii della prima maturitade si serbērāno piu di che qlli che sarāno colti nellultia maturitade.ma qlle che si maturono nella fine dellautūno che si deono pel uerno serbare si colgano del mese doctobre in tēpo seco nel mancamēto della luna nel la sua ultia eta.Serbāsi se diligētemēte sarano scielte salde & qsi dure & algto uerdi & socterrate nela paglia o nelle biade pur che sieno i loco obscuro & seco. Altri coloro piciuolo incontanēte colte lāno neuaselli ipeciati poste & rinchiuse le loro bocche congiesso o cō pecie lāno sotterrate allo scopto & cō sabiōe copte:altri hāno serbate le pere i mele atuffate in mō che luna nō tochi laltra:āco le pere diuise & purgate dalle granella si secāo al sole & si lasciono stare nellacq freda & poi p due giorni si macierino nella pura acq & poi sōmerse i uino dolcie si saluono o in sapa o ipasso & si serbano per usarle fassi il uio delle pere in questa māiera che samachio & pestino le pere & i ardissimo saco si mectono & si sopressino cō pesi uel prelo & qsto cotale dura lastate ma nel prio caldo i acietiscie:lacieto delle pere si fa i qsto mō cioe che lepere saluatiche o aspre daspra generatiōe si serbāo per tre di i monte mature & poi si mectano in uno uaselleto & uisi mescoli acq di fōte opiouana & coperto il uasello si lasci p.xxx.giorni & quāto sene cauera aduso dacieto cotanta acq uisigiunga p ristoramēto di quello che sene cauato illicore delle pere si fa i qsto mō: prēdasi lepere mezissime & si pigiano con sale & di poi che la loro carne sara risoluta siri chiudino uel i capillis o i uasello di terra i peciato:& poi che sara stata tre mesi sospesa rimarra illicore didilecteuole sapore & di colore biācheto.Dellegno del pero si fāno belle tauole leqli optiamēte si pianano delleqli opere molte acōciamēte si fanno delle pere altre sono dimestiche & altre saluatiche le saluatiche son piu fredde & piu dure & piu laze che le dimestiche.Ancho

delle pere cierte sono acerbe laze & cierte mature dolci lacierbe:laze q̄si tucte sō del la natura delle saluatiche & cōfortano lo stomaco & cōstringono il uentre & sono piu frede & seche conueneuole ad uso di medicina:ma nō a uso di nutrimēto et ĩpe roche sidee fare che simezino et lascino la spreza cioe che si lessino o si apichino so pra fumo di calda acq̄ o sarostiscāo coper te di pasta o si cōdiscan cō mele. Et platea rio dice che lepere o crude o cotte chessia no cōstrigono il uētre et se sarāno cotte in acq̄ piouana et poste sopra la bocha dello stōaco cōstrigono il uomito chollerico et poste sopra il pettigiōe cōstrigono il fluxo del uentre:le pere dolci mature sono di tē perata cōplexiōe peroche sono frede me no che tute laltre plaqualcosa riscaldono et acrescono la digestiōe et uagliono ĩ co loro icui stomachi son di freda et seca cō plexione hanno ancora le pere questa pro prieta che se saranno cotte cofunghi ne ri moueranno ogni nocimēto et specialmē te se sono saluatiche per la loro azitade et afreza. Et lacienere del pero saluatico beu ta uale molto in coloro iquali saranno per mangiar funghi grauati. Et le foglie de peri et irami sono solamēte stitiche: ma la lazita delle pere e mistiata con acquidosa dolceza: Auicēna dice che le pere saluati che seche hāno proprieta di saldar leferite

Del prugno. cap. xxi.

IL prugno e arbor noto et lesue diuersita sono incio che alcūo e dimestico et alcūo saluaticho et delle dimestiche alcūi fanno prune biāche et altre nere altre sō rosse et desidera pricipalmēte aere tiepido el fre do assai acōciamēte po sostenere:allegrasi ĩ loco hūido et grasso et simigliātemente e aiutato nelochi ghiaiosi et petrosi et recu sa illetame poche p q̄sto fa e fructi uermi nosi et che cagiono pongōsi le prugni uo le conocioli suoi nellautumno del mese di nouēbre in terreno letamiato et lauora to et sideon metere socto due palmi o me no:et si pōgono ancora isuoi nocioli del mese di febraio ma allora sideono per tre giorni macierare con lisciua acioche tosto sieno cōstreite agermiare: allaqualcosa fa ra prode se sarāno nel semenzaio nudriti: acioche poi passati edua anni si trasp̄oghi no:pō gosi di que medesimi mesi & piāte leq̄li prēderen dalleradice & cieppo oue ro rami della madre et si pōgono con leta me giunto alle radici q̄sto arbore richie de molte profōde fosse percio che nō mol to fica leradice sue nel pofondo:ne richie de āco molto grandi spatii peroche poco simpediscono isieme:inestasi i se nel pesco et nel mādorlo:ma nō traligna et diuenta minore et inse riceue il mādorlo et optia mēte el pesco et lumiliaco et secōdo alcūi il melo. Et il suo innestamento si fa nella stremita di marzo o digēnaio innanzi che la sua gēma comici allagrimare. Ma io an cora spessamēte del mese di gēnaio o tro uato che cōueneuolmēte allignano. Aiu tāsi cō adaquarlo spesso et cauarlo et sideo no e rāpolli della radicie stiepare trattone iuettoni iq̄li si serbono per piāte:et forma si in modo che habbia solamēte un peda le non molto da terra leuato:et sel prugno fussi infermo si de mettere alle sue radicie morchia ugualmēte tp̄ata o cienere di for no et maximamēte di sermenti et se ifructi chascano pirum terebrate uel delloliastro ficcherai nelle sue radici: et se da uermi o formiche sara molestato sissidee medicare nel mō che si disse nel tractato delli arbori in comune:le prugnie si secchāo al sole di uise i tre o in quatro parti itorno anocioli. Altri che sono in acqua di mare o i acqua bogliēte le prugne colte di fresco some go

no & tracte quindi le fãno a sole o iforno secare. De prugni si fãno optie siepi & uti li peroche p loro spesso pullulare le fãno forti & abõdantemẽte fructificão & q̃do due o tre o q̃tro ãni passati si taglião lascia tine certi radi apechiano molti pali da ui gnia & a foco son assai cõueneuoli: ma ac cioche diuerse gieneratiõi di prugnie sab bia sufficiẽte copia p far siepe niũa cosa sa ra piu utile che nel tẽpo della maturitade delle prugnie mãdiano e fãciugli alla pia za oue si uẽdono & dalle uili psone si mã gião che ricolghio tuti i nocioli di qualũq̃ generatiõi trouerrão liq̃li asciutti & sechi si serbio p piantare ne sopradeti tẽpi: deq̃li da q̃tro isino i sei isiememente nel semẽza io si possono porre acioche q̃do sarãno p̃s so alle faxine et asolchi delle siepi si traspõ ghino. Le prugne poco nudriscono & le biãche sono dure asmaltire & nociue allo stõaco ma un poco solutiue: & po q̃do so no grosse nõ si deono se nõ crude mãgiar & q̃lle che pfectamẽte sono nellarbor ma turate & le prugne nere certe sono dime stiche & certe saluatiche: ãco delle dimesti che altre sono nere pfectamẽte mature & dolcie: altre crude & a cierbe & sono du re & uerdi & laze ouer afre: & certe rosse & mezane itra q̃ste due le nere pfectamẽ te mature & dolci sono mẽo frede & piu hũide: iperoche la loro fredeza e nel comi ciamẽto del prio grado & lhũidita nella fi ne. Ma plateario dice che son frede & hu mide nel secõdo grado: & Auicẽna dice che sono frede nel comiciamẽto del secon do & hũide nella fine del terzo & di loro natura fãno lo stõaco hũido & amollão il uẽtre & la col'era rossa disoluão: ma se tro po fussero nuocono allo stõacho. & le cru de dure uerdi & afre sono pessime i medi cia & i cibo ipoche la sua dureza e allo sto maco molto nociua & nõ nudriscie & af fatica. ma le rosse son piu frede & mẽo hu mide & ipo uagliono alla diarria & alla dissinteria. & cierti sono che pói che son mature le colgono & fẽdono p mezo & le secono al sole poi le bagnono cõ acieto & ripõgonle i alcũo uasello. & q̃ste prugne maxiamẽte q̃lle che non sono seche hãno uirtu di rafredare & dimitigare leteriora. Onde uagliono nellacute febri & ifermi tadi acute & allo ristrignimẽto del uẽtre p homore collerico & se son uerdi sideono mangiare & se son seche si quocono i acq̃ & le prugne si mãgião & lacq̃ sibea: & aui cenna dice che la sua gõma e sutiliatiua in cisiua & salda le ferite & e bõa p le scriptu re secõdo che dice Isidero & quãdo delle folie delle prugne si lauera la boca fa schi fare.

Del pesco. cap. xxii.

IL pesco e arbore noto assai pi colo & assai tosto crescie & po co tẽpo dura & i ciascũo luoco allígna: ma se sono in aere cal do & terreno arenoso & humido son mi gliori per fructi & per foglie & per dura re: ma nelochi fredi & maximamente uen tosi periscono se nõ dalcũo riparo o chiu sura difesi: & sideono e sua nocioli dl me se dinouẽbre: ma in tucti glialtri lochi del mese digiennaio i lochi pastinati ponere dua piedi o uno luno partito dallaltro: & quando saranno quiui le piante cresciute sitraspongano & non piu che due palmi o tre secondo Palladio si sotterrino aden tro. & quãdo le piante sono tenere sissi de ono spessamẽte dallherbe purgar et le piã te di dua anni si possono aconciamente trasporre in picola fossa: ne sideono por re tropo di lungi luna dallaltra acioche es sendo insieme schifino il caldo del sole: in nestasi il pesco in se nel mandorlo & nel prugno del mese daprile & di magio i lo chi caldi: ma in italia sinnesta usciẽte il ma

gio & ilgiugno sipuote ilpesco ingemmare per altro uocabol sidice impiastrare molte gemme amodo che decto e.ma io o trouato ilsuo innestamento facto io pruno optimamente essere appreso.& si dee aprire loro laterra alebarbe nel tempo nellautũno & sideono delle lor foglie letaminare anco sideon potare per modo che solamẽte leputride & corrocte uerghe sirimuouino.Imperoche alcũo cosa tagliassimo uerde seccherebero secõdo che dicie palladio Ma appresso dinoi lasperientia cõtradicie Ancho serami uerdi iluogo scõueneuoli nati sirimuouino diuẽta larbore piu bello & migliore:ma pla uẽtura nella sua regione erano iluoghi troppo secchi & asciutti. Sicome palladio medesimo dicie.laqlcosa neluoghi tropo caldi & secchi peroche nelle nostre contrade temperate non hãno bisognio.Cõtro alle rugiade sidee agiugnere letame & fecia di uiuo mischiata con acqua & uarra meglio seuisi mectera lacqua coctoui dentro faue secõdo che scriue Palladio.Et se fussi ĩpedito dauermi sipreda lacienere & si mischi cholla morchia & uisi põga & morãno.o uisi metta oria dibue mistiata colla terza parte dacieto & se isoi fructi cadessino uisidee scoprire lasua radicie & uisidee mectere un conio ouer cauiglia dilẽtisco.oche pertugiata ĩ mezo uisi meta un palo disalcio et se fara ifructi uizi o corrocti siuorra lachorteccia del pedale ĩtorno albasso ricidere.& quãdo nesara un poco dhũore scolato sidee latagliatura cõ argilla o con loto impegliato coprire Contro auitii dl pesco sidicie che fa pde laspartea sospesa airãi Lepesche sicõseruão se cauatõe enocioli sisecherãno alsole.ãco se cauatone enocioli cõ mele si cõseruino oue ro sicondischino & diuenterãno dibuono sapore.ãco sidicie che sicõseruano se ilsuo bellico siriẽpiera tutto dipecie calda iuientro gocciolata & inchiuso uasello siripõga lepesche sono frede & humide nel secõdo grado & generão flemma & deõsi mãgiare adigiuno et apresso sidee bere uino pto uechio odorifero.lepesche sidiuidono in due mãieř ipoche cierte son grosse et molli ouero morbide & queste sono piu acqdose cioe frede & humide.cierte sono piccole sode & dure & queste sõ piu terrestre cioe piu frede & alquanto seche & maxiamẽte se non saranno perfectamẽte nellarbore maturate o che del tutto sião acierba & crude:ilsugho dele sue foglie mãda fuori euermi cucurbitini & quello medesimo adopera se diquello medesimo sifara ĩpiastro albellico.secondo auiciẽna ilsugo della sue foglie messo nellarboř ucide iuermini.lepesche mature sono bone allo stomaco & inloro e uirtu didare appetito & nõ sideon mangiare dopo altro cibo pochesi corrompono ma deonsi ĩnanzi mãgiare. & leseche son ditarda digestione & di nõ buono nutrimẽto & le mature amorbidano iluentre & le non mature lostringono.

Della palma. cap.xxiii.

LApalma e arboř che pduce idateri& desidera aer caldo o tẽperato & pche nel climate caldo ĩnanzi iluerno matura ilsuo fructo.Ma nel fredo ilqle elquĩto o ilsesto clima ñ matura senõ dopo lastate alpricipio della primauera o della state delseqnte ãno & intorno alseptimo clima pullula ma nõ alligna perlo troppo freddo ilqual nõ puo sostenere.ma piu uera cosa e adire che nel sesto climate uiua & nel quĩto ãcora mala gieuolmẽte: Terra soluta et sabionosa richiede.onde e mãifesto che luoco duoe le palme perse medesimo nascono nõ e qsi adalcun fructo utile piãtasi colle piãte del mese daprile odimaggio tutta uolta ĩmodo che quãdo lapianta si pone ĩtorno adel

ſa o diſocto ſifōda & mete graſſa terra: an
co ſipōe del meſe doctobre col ſeme o ue
ro chonoccioli dedatteri nō uechi ma no
uelli & graſſi nel cui ſemēzaio ſara dami-
ſchiare cienerē diterra. tutta uolta e dāotare
che lapalma che creſcie dunnocciolo appe
na allignа dimolti inſieme poſti. & queſto
aduiene imperciochelapianterella che na
ſcie duno e tāto debola che nō puo far pe
dale. ma molte piante inſiememēte leuate
& per iſtretteza luna allato allaltra cōtinua
te fanno & compiono ilpedale dellarbore
Ancora conciosiacoſa che innoccioli & ilſe
me dellaltre piante habbino uirtu pullula-
tiua alcuni diſopra alcuni dibaſſo alcune
dintorno alcuno dimezo ilnocciolo della
palma ilquale e ilnocciolo del daterro lha
quaſi dalſuo doſſo & qui e un ptugio ſtre
cto alquanto lungo. per loquale ilſuo gier
muglio eſcie fuori. plaqualcoſa ilſuo opti
mo piantare e che queſti noccioli ſimettāo
in un ſacheto dipanno lino nelſabione &
quanto ſipuo fare ilpertugio delluno ſag-
giunga & acoſti al pertugio dellaltro. & al
lora la multitudine dimolte chōgiunte fa
rāno arbore piu perfecto Impoche lapal-
ma dūa uirtu & potentia nō uiene a perfe
ctiōe ſi per lo ſeſſo ouero natura che i eſſo
diſticto che neglialtri arbori & ſi per la de
bilita dellegno: ancora ilmaſchio palmitio
gia mai non fa fructo alcuno. ma ſe ilmaſ
chio piantato alla o alla fēmina ſinclina e
eſſa per modo che ſitochino i ſieme irami
del maſchio & della fēmina & ilbiformē-
to derami della femmina chonſtrigne ira
mi delmaſchio & allora lepalme ritte ſipar
tono luna dallaltra & la femmina i quel tē
po conciepe non alcuna ſubſtantia uſcita
del maſchio mala ſua uirtude: & ſimigliā
temēte queſto dimoſtrono lopere deuilla
ni perochese le piāte ſono dilūge luna dal
laltra cioe ilmaſchio dalla femmia tirano
erami demaſchi & ilpōgāo ſopra delle fē
mine & quella nelle ſue forche licōſtrigne
& concepe diloro. Ma quando la fēmina
ſta charica del fructo per lo uento il quale
mēa loſpirito ouero uapore dhumore del
maſchio ſopra loſructo della fēmina ſima
turono iſructi. ma nō e da imaginare che
diqueſto impregnamento & maturamēto
lapianta femmina a biſogno quādo lapiā
ta dipiu ſeme ſaprende & naſcie iperoche
allora ha inſe piu piante maſculine iuirtu-
de & ſubſtantia. Et ſidee lapianta dunāno
o di due traſpore delmeſe digiugno et nel
chominciamēto dilugio acioche per anac
quamento uinca e cōtinui ardori della ſta
te aiutanſi lepalme con lacqua alquanto ſa
late. & ſe larbore e infermo ſichōuiene ca-
uare intorno & mecterui fecia diuino uec
chio & tagliare ilſuperchio cappellamēto
dele ſue barbe o mettere un conio diſalcie
nelle ſue radicie. Queſto arbore malage-
uolmente creſcie & lunghiſſimo tēpo du
ra & anzi ilcenteſimo anno fructifica ſecō
do che ſcriue Plinio. & e daſaper chel fru
cto dedatteri non per li picciuoli pēdenti
darami ſuoi anzi hāno certe ſedie nelle qſi
ſanzalcūo mezo ſtāno nerami & mirabil
coſa di queſto fructo uedemo icioche inu
ſiliq ouer guſcio producie iſuoi fructi &
ramiciegli nequali eſue fructi ſono. I quali
guſci non ſaprono dalla parte diſopra co
me diuiene nella tunica ouero guſcio della
roſa o delgiglio & daltri molti fiori: ma ſa
prono diſocto dalla parte delramo & cag
giono poi che neſarāno uſciti edatteri e ira
mi ſopra quali ſono: i quello modo nelqle
ſapre ilguſcio del papauero & del porro et
nella ſommita diſopra a qſto arbore uno
recieptaculo nel quale e lamelle ſuſtantia
laquale molto ſaproxima alla ſubſtātia de
datteri: laquale quando ſitaglia ſecha lapal
ma. idateri ſono chaldi & humidi nel ſecō

do grado & genera sangue grosso & son malageuoli asmaltire tuttauolta sõ piu digiestibili & che piu puocono lorina: ma a coloro che gli costumano dimãgiare ingenerão costrignimento & dureza & grosseza & enfiamẽto di fegato & di milza et sõ nociui alle giengie & adenti & fanno dolore nella boccha dello stomacho.

Del pino. cap. xxiiii.

IL pino e arbor noto il q̃le si crede che sia utile a tucte le cose chẽ socto esso crescono: desidera loco magro & spessamẽte marino & tra mõti & tra sassi si troua piu grãde & ne luochi uẽtosi & hũidi diuẽtão liarbori magiori: ma a q̃sta generatiõe darbori deputerai q̃lle pianure ouero monti iq̃li nõ possono adaltri arbori essere utili. Arerai adunque queluochi diligentemẽte & purgerai & ui spargerai isemi al modo chẽ semini il grão & con lieue sarchiello il coprirai & non si dee piu dun palmo nascõdere: & poi che nati saranno non si deono trasporre poche non ageuolmẽte sapigliano & a pena crescono & nonsi deono p alcun tẽpo tagliare pero che sene secchano. Et nelluocho del ramo ouero della radice tagliata altra piãta nõ nascie: Seminasi adũque cosuoi nocioli cauati dalla pina sanza scaldarla a foco si & macierio i acq̃ p tre di nelle calde & secche regiõi del mese doctobre & dinouẽbre: ma nelle frede & hũide di febraio & di marzo: altri sono che dicono chel fructo del pino si dimestica p trasporsi & traspõgolo in questa mãiera cioe che prima socterrano molti semi inuaselli dilegno ripieni diletami & diterra & que gli poi che saranno cresciuti lasciato quello che fia piu saldo si lieuano uia tutti glialtri. Et poi che sara a cõueneuole crescimẽto peruenuta traspongono la pianta di tre anni con tutto il uasello: Iquale uasello poi rompono nella fossa: & rocto danno largheza alla piãta di distendersi: tuctauolta mistiando colla terra stercho di caualla. & si de obseruare che la sua radicie laquale e una sola & dirita si possa insino alla sua sõmitade i terra & sanza lesiõe alcũa trasporre & si dee difendere solamẽte delle bestie mentre che tenera & debole che nõ la rodino & scapiccino & potar le nouelle piante del pino le promuoue ĩ tanto che radopia loro lacresciẽtia: anco si dicie che socto la loro cortecia nascono agieuolmẽte iuermini che rodono illegno & guastono: onde sesi spogliera spessamente delle sue cortecie durera piu lũgo tẽpo: & le sue pine possono inesso arbore insino al mese di nouẽbre dimorare: et si deono le piu mature pine scierre inãzi che pinochi si mãifestino: iq̃li se nõ si purgão nõ possono lungamẽte durare. Tuctauolta sono alcũi iq̃li inuasi di terra nuoui et ripieni di terra afferma no che cosuoi gusci si cõseruano. La pina secõdo isac e calda et humida nel secõdo grado et secõdo auicenna e calda et humida nel terzo grado et ha uirtu lenitiua humentatiua et alquãto apritiua et e optimo cibo a color che hãno difecto nelli spiritua li mẽbri et che hanno apostema di freddo hũore et alli asmatici cioe a coloro che hãno seccha tossa & alli etici & cõsumpti & a crescie il sangue & puoca lorina: & si puo perse medesimo dare o cõ sciroppo o cõ lactouaro o ne cibi. Et la corteccia di fuori uale cõtra alla tossa allora che la pina siliena dellarbore sesi cocie i acq̃ et poi si põga sopral carbõe acciesi p mõ che lõfermo ricieua il fumo.

Del pepe. cap. xxv.

IL pepe e arbore piccolo & nascie & optimamẽte fructificha socto il segno del cancro & nel prio clima oue il segno molto

caldo & feruēte & maximamēte in mōte caucaso secondo che dice isidero. Diciesi ancora che serpēti guardono le sue selue. Ma gli habitanti di quelle cōtrade nel tpo della maturita sua īcēdono le selue & iser pēti fugono & p quello le granella del pe pe cherāno naturalmēte bianche diuētāo nere & uize ma diascoride dicie che isara cini poiche lanno colto lomettono nel for no accioche la uirtu gierminatiua li si tolga & nō si possa inaltre pti seminare ī luo chi tpati nascie ancora ma nōui fructifica: Et ipo piantarlo appresso di noi e dinessu na utilitade il pepe e caldo & secho nel terzo grado & ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua & la sua poluere posta alli anari prouoca stramutatiō & mondifica il cierebro dalla supfluita flegmatica: il uino delle sua decotione & de fichi secchi mūdifica emē bri spirituali dallhumore appicāte & mirabilmēte uale cōtro allasma che da cagion frede pciede. Anco la sua poluere cōfichi data uale a quel medesimo & data ne cibi cōforta la digestiōe & nō e mica utile a sāguinei ne acollerici luso del pepe: īpoche dissolue & alcuna uolta īducie lebra anco la sua poluere posta insulla sua carne si larode: & auicēna dicie che messa nel palato con mele uale allaquisnātia & mōdifica il polmōe: & beuta cō lacieto & unta & fregata uale alle posteme del milza & puocaloria & mandi fuori la creatura & dopo il coito corrōpe la creatura colla sua forteza:

Della quercia. cap. xxvi.

LA quercia ilrouo il cierro son arbori grandi iqli son qsi duna medesima natura & hāno molta similitudie nela sodeza & dureza deloro legni & nella forma dele loro foglie & fructi īpoche tutti pducō giande & tucti fāno pfunde & molte grādi radici ma sono differēti nella forma degli arbori: ipo che laquercia fa corto pedale & irāi grādi da tucte le pti sparti: il rouero fa il pedale diricto & alto con meno rami. Ma il cerro fa il pedale lunghissimo & molto ricto & pochi rami: qsti arbori richiegono terra salda et dura o mezana o montuosa approximana a mōti. Ma la terra risoluta & acqdosa et specialmēte sabionosa schifano. Semināsi colle sue giāde nel semēzaio o ne campi: o nelle ripe de fossati posti del mese digēnaio o di febraio o del mese di nouēbre: Colgōsi le ghiāde nel tempo che cagiono mature dellarbore et serbansi secche al sole pel cibo de porci però che molto si cōfāno alloro. Tucti ipredecti arbori durāno lungamente in lauorii facti socterra: et il rouero a optio sopra terra: ma gli altri due nō sono micha tāto buoni: leghiande sono fredde nel primo grado et secche nel secōdo. Et nō susano in humano cibo impero sono alla digestione cōtrarie & indurāo il uētre & īpo uagliono alla dissenteria allulcieragioni delle budella: & al fluxo del sangue: ma tucta uolta puocāo lorina & nutrischono il corpo qsi come certe granella: & tardi discendono dello stōaco: ma la sua supficie e molto laza: & simigliāte le galle de decti arbori: onde uale al fluxo del sangue delle femine. Anco la loro cocitura e cōueneuole alle piaghe delle budella et ācora ardendole & la loro poluere predēdo & posta nella natura della femine disecha lhūore putrido & quindi scolāo & auicēna dice che le foglie loro sono di forte lazeza. Et la giāda fa utile alle posteme calde. Anco le foglie delle giāde fāno ristrigniere & saldar le piāghe qn si pestāo et poluerezāo: et lelor galle sifregāo cō acieto sopra la īpedigine et rimuouonla et la loro poluere sispargie sopra lacq et besi cōtro ale piaghe deglintestini et antico fluxo Et similmente quando si mecte nelle me

dicine e conueneuol a questa operatione.

Del sorbo. cap.xxvii.

IL sorbo e arbor noto ilcui fructo e didue facte cioe piccolo et ritondo: & questo producie la femina. Et grande un poco lũgo & acuto ilqle nascie del maschio. Ama no luochi humidi & proximani a freddi: & dilectasi o nelle montagnie o luochi ꝓximani a monti dilectasi piu che nelle ualli rimossi da essi dilectassi et desidera terra grasissima del mese di gẽnaio et di febraio & di marzo & si seminano le sorbe acõciamẽte neluogi freddi ma ne caldi docto bre & dinouembre: intal modo che le mature sorbe in semenzaio si disponghono. E chi le uorra porre colle piãte ne potra fare a sua uoluntade: pur che ne caldi luochi del mese dinouẽbre & ne temperati digennaio & di febraio. Et ne freddi inclinante il marzo si dispongono. Et desi la sua piãta trasporre quãdella e forte & desidera le fosse alte & gli spatii ampli: accioche dimenata da uenti diuenga grande pero che accio molto fanno pro: del mese daprile ouero del mese di marzo sinnestano socto la corteccia & nel pedale. & secõdo che io pẽso anco ne meli acõciamẽte si puo inestare R alegrasi per adacquamento ne tempi sechi: & per continuo cauamẽto. & desi for formare in modo che un solo pedale possega leuato da terra di.x.o.xii. piedi & se fusse molestato da uermi rossi & pilosi che nascono ĩ essa & soglion rodere le sue midolle sene deono secõdo che dice palla. al cũe cauare sanza ĩgiuria o lesiõe darbore o arderli iui apresso perlaqualcosa si crede che glialtri fugino o perischino. Le sorbe si serbão ĩ questo modo cioe che le piu dure si colgono & si ripõghino: & poi che comincierãno adamezare si deono mectere in orciuoli di terra & ẽpierli & disopra si deono coprir digiesso & mectõsi ĩ una fossa due piedi adẽtro il luoco seccho facta & Toctol sole: & colla bocca disocto & disopra si dee la terra forte calcare. Anco si seccono ptẽdole ĩ tre pti & quãdo siuorrãno usare si macerino cõ acqua bollẽte & ritornão con piaceuole sapore. Altri sono che cosuoi picciuoli le colgono uerdi & appiconle in lochi obscuri & asciuti. Delle sorbe mature sifa il uino si come delle pere. Il legno del sorbo e sodo & non corregioso ma agieuolmente frangibile p laqualcosa optiamẽte si pialla et pulisc ie. Onde molto e cõueneuole alauori de uasi & delisc rigni: & dellasse & tauole lequali richieghono la facia disopra pulita & piana et il suo legnio e grosso. La sorba e fredda et secca & constrectiua del uentre etiamdio se sia pfectamẽte matura.

Del giugiolo. cap.xxviii.

IL giugiolo e uno arbore piccolo molto scabroso: le cui foglie sono molte & insieme serrate quasi amodo duno ramucielo: & che insieme nel tempo del uerno dal larbore cagiono il cui fructo e simigliante alle orbache o alle boccie delle rose o al fructo degli uliui & ha solamente uno nocciolo: il suo legnio e dentro molto rosso bello & sodo: & pero senefa instrumenti dasonare & spetialmente cithare: desidara aere temperato & non teme il freddo: in terra grassa & soluta sallegra: Seminansi cosuoi noccioli in semenzaio del mese dinouem uembre o di febraio seminati & diligente mente nutriti: iquali quando saranno cresciuti si trasponghono di due ouero ditre ãni. Põsi ancora colle piãte che stião sopra le radici della madre: o di quelle che sarãno nate del fructo che cade appresso la madre: et secondo chio penso si possino innestare nel pruno albo et forse nel prugnio

del mese di febraio & dimarzo nellegnio fesso. Et formasi p mõ cabia un solo pedale leuato da terra itorno da sei piedi. Colgõsi le giugiole nel tẽpo della uẽdẽmia qñ dimostrão rosseza o uaieza leqli assai sono dilecteuoli amangiare: ma poco durano.

Del ginepro. cap. xxix.

IL ginepro e uno arbnciello picolo noto asai ilqle desidera aere caldo o tpato & terra arenosa & soluta: & qsi sterile: & maximamente nascie & fructifica nellito del mare o ne mõti qsi sterile neqli e la terra soluta che lima sapella. Ma neluochi aquosi & nelle ualli nõ ua inãzi po che p tropa humidita si corrõpe: & cõ piccolo & secco nutrimẽto si substẽta: Di qsto arbucìello son due mãiere cioe il maschio ilqle silieua i alto & molto poco fructifica. Et la femina laql poco leuata da terra spãde isuoi rami presso adessa ilqle arbore p marauiglioso mõ tucto qsi il tẽpo dellanno fructifica & matura il fructo: Anco ne unaltra maniera di piu begli assai & miglior il cui fructo e rosso & grosso cõe piccole ciriegie. Questo arbuciello e saluatico & ne decti luogi per se medesimo tucta uolta se alcũo desidera di piãtarlo la piãta cosuoi noccioli. O traspõga le piccolepiãte leuate dalla mandre i que luochi challui piacera & le sue radicie non profondi molto socto la terra: il quale non si allegra desser cauato se i loco nõ fusse gia troppo ardẽte & riarso. Et sidee del mese di febraio o di marzo semiare: & nõ ha bisognio di potarsi ne di formarla in modo darbore se alcuno non uolessi gia il maschio per dileto in alto mãdare. Coglìessi il suo fructo allora che dimostra p succiessione con la nereza ouero rosseza la sua maturitade: ilquale legno e rosso & bello & alquanto uaio & odorifero & e buono per schidoni ilquale il suo sapore nella carne iui entro arrostita lascia: ãco sene fãno cuchai assai belli. Il suo fructo e caldo & secho & molto uale cõtro alla freda tossa mangiato & cocto nel uino & si si bee nel decto uino el fructo si mãgia: & isuo rami col fructo & colle foglie cotti in acqua con uino & messi in uaselli corrocti dimuffa cõ uio o cõ acq bollẽte & turato il ptugio disopra & rimenati intorno iuẽtro guazati mirabilmẽte purgão iuaselli et dano loro odore & sapor laudabile & bono.

Degli arbori non fructiferi & dogni loro utilita. cap. xxx.

SVfficiẽtemẽte e di sopra tractato degli arbori fructiferi et del cultiuamẽto loro utilita ma ora si dira brieuemẽte di tutti li arbori & sterpi che nõ fructificão iqli si truono nelle pti nostre & della loro utilitate.

Dellabeto. cap. xxxi.

LAbete la piella ellarese quasi sono una medesima cosa liquali nõ si cultiuano & nellapi & ne luochi uentosi molto crescho no & tutti marauigliosamente si leuano i alto & dogni tempo hãno uerdi le foglie dequali si fanno arbori & antenne di naui grandi anche non puote essere sufficiente nessuno altro arbore. Optimi sono in tuti ilauori asciuti deli edificii: Impero che son legieri & forti & durabili & lasse facti diquegli molto in ciascune parte ornano le magiõi: fassene ancora uaselli di uino grã di cosi cõe piccoli: ma inese ageuolmẽte i acietiscie il uino. Ma larese specialmente e bono dafarne le secchie nellequali si recha lacq imperoche labete & la piella gieneralmente per lacqua diuenlano uitiosi.

Dellontano. cap. xxxii.

LAmedano cioe lontano e unal bero che non si cultiua mai i lochi paludosi & acbuosi special

mēte sidiletta & e legno utile p̄ mectere in edificii. Ma e necessario & utile sesi uorrā palare ifōdamēti dalchūo humido luoco. Imperoche fitto uerde socterra incōtanen te barba & ingrossato perpiu pali proxi mamente posti & ridocti inun chorpo fa fortissimo & lungamente durabile fonda mento. Anco sene fanno conueneuolmē te taglieri & bossi iqli radissie uolte fēdō.

Dellaciero. cap. xxxiii.

LAciero e arbore assai grāde ilq̄ le sitruoua neli alpi optio p fare napi et scodelle et taglieri et uiu uole da sōare & tutti dilicati la uorii. ipo ch̄ ilsuo legno e biāco et sodo et molto pulito diuēta. Ma le sue scodele age uolmente sifēdono perlo caldo se nō sarā no gia facte delsuo legno in quattro parti fesso o dinodosa o dineruosa radicie.

Dellauornio. cap. xxxiiii.

LAuornio e arbor̄ picolo ilq̄le simiglātemēte nascie ialpi. lacui cortecia damezo data i cibo o i beueragio optiamēte ellorga il uan tre.

Dellagnocasto. cap. xxxv.

AGno casto e uno sterpo ouero bronco cioe piccolo arbuciello ilquale dogni tempo sitruoua uerde & piu inluoghi acquosi & negli asciutti meno & il suo legno eduro & lesue foglie sono come quelle delluliuo: ma piu morbide & lene. Et e caldo et secchο nel terzo grado secondo alcuni: ma secondo Auicenna e caldo nel primo & secchο nel secondo: lefoglie & fiori si con fanno aduso di medicina & piu ifiori che lefoglie: & isuoi fiori sichiamano lagno ca sto ilquali si colgono nella primauera & solamente per tutto lanno si conseruano. & quando sono uerdi sono dimaggiore efficacia che secchi & chiamasi agno ca sto pero che reprimendo laluxuria rende casto colui che sopra il porta come lagnel lo. & factone lecto toglie constrigne & ri muoue el corrompimēto della uerga secō do che dice Auicenna: facciasi anco fo mento alluogo dela generatione delacqua della sua decoctione & beasi ilsugo et con tro la lagommorea si quoca unpoco di ca storio nelsugho & diasi abere. Anco lefo glie & isuoi fiori siquocano inacieto & ui sigiunga castorio & sifaccia impiastro so pra lauatura: Et e dasapere che ciertocose sono che spengono laluxuria spezando la sperma si come il seme della lactugha il psillo icidriuoli emelloni icocomeri lezuc che lacieto leporciellane la scaruola salua tica ilsumaco lacamphora & simigliante cose. & cierte cose la spengono debilitan do glispiriti si come laruta la maiorano la gno casto ilcomino lanepitela. & lanetο. Peroche queste cose sono calde et apritiue & distruggono lauentusita. Anco ilformē to facto della decoctione dellacqua della gnio casto disecchα le superfluita della ma tricie et strigne lasua bocca. Item uale lade coction dellagno casto dellappio et dela saluia inacqua salsa chontro lalitargia se diquela sifreghera fortemēte leparte didri eto del capo. Et Auicēna dicie che se sene fara suffumigo alle femmine quādo harā no grāde desiderio di giacer̄ cōhumo gue ranno e le sue foglie scacciono glianimali uenenosi.

Delbosso. cap. xxxvi.

ILbosso e arbore picchοlo ille gno delquale e durissimo. ilq̄ le arbore e sempre dibelle frō di uerdi uestito dellequali le giouan fanno ghirlande. et puogi nō sola mente piantare se lepiante piccole radicate et diuelte dal pedale della madre siponga no: ma etiamdio se suoi rami rimosse lefo glie si ficchino interra et larsura diquesto

legno poche freda & seca cotta i acq̃ di po
zo costrigne il cadimēto decapelli secōdo
che dice diascoride. Tigne etiādio e cape
li se dela sua decotiōe si lauano del suo le
gno si fa optimi pettini & cuchiai & māi-
che di coltellini & scachi o tauolelle dicie-
ra & ogni picola opera che richiegia bellis
simo legno dātagliare poche riceue & ri-
tiene acōciamēte ogni & qualūq; forma.

Del brillo. cap.xxxvii.

Lbrillo e uno picolo arbuciel-
lo ilq̃le nascie nella harena de
fiūi & fa molte belle uerghe cħ
si colgono del mese daprile q̃-
do il sugo si moue i q̃lle & sisbuciāo & se
ne fāno corbe & gabie daucielli & da seca
re cacio & canestri neq̃li il pane & fructe
si portono:anco delle sue radice si fāno bel
lissimi carnieri & sene legāo imanichi de
le falcie & falcinelli our pēnati iquali son
necessarii atagliare legni & potare leuigne

Dellarcipresso cap. xxxviii.

Lcipresso e arbor grāde & bel
lo & sempre diuerdi frondi ue
stito & ipcio uolentieri nechio
stri demonaci & frati si māgia
& il suo legno e molto odorifero & bello
delq̃le si fāno bellissime & odorifere tauo
le leq̃li gli hoi pōgono uolentieri ne fōdi
deli strumēti dasonare cōe nelliuto nella
citarra & nelialtri & tute ope delicate:q̃sto
arbor e si cōe dice auicēna e caldo nel prio
grado & seco nel secōdo & alcuni dicono
che fredo & le sue foglie & galle sō stitiche
& le folie rimuono lamorphea & saldāo
le ferite & la sua nocie ouero galla fa il si-
migliāte & cōfortano inerui & fortificāo
et mollificano ouero stringono il mollifi-
camēto & la decoctiōe dela sua nocie miti
ga il dolore dedenti.

Della canna. cap. xxxviiii.

A canna e nota laqual deside-
ra terra mezanamente humida & grassa:
& icanneti si fanno in questo modo cioe
che lauorata ugualmēte la terra. & pastina
ta ouer uangata del mese difebraio & fa-
cto picolissime fosse un pie lūa di lūgi da
laltra liuouoli delle canne per ciascuna fos
sa si socterrino & sella prouicia e calda &
seca e bisogno che si diputino aecanneti
humide uale & abondeuoli dacqua. Et se
la regione e humida si deono in lochi me-
zani ordinare:ma che sieno al sugho delle
uile sugeti: Zaponsi come le uigne & col-
le marri si tagliāo al pari della terra del me
se doctobre & dinouembre. Ma se alcūi
antichi huouoli uisono del mese difebra-
io si sarchino & cauino atorno ricidendo
quelle cose che sono da purgare nela radi
ce cioe il fracidocio & mal nato: & quelli
che non hanno occhi dagierminare le cā-
ne si fanno ipali & le ptiche delle uigne &
stoie delle quali fanno e poueri parieti del
le lor case. & secondo che dice auicēna so
no di forte infredamēto & le foglie della
canna le radice & la cortecia fanno pde ai
loppoli & mandano uia lechiaze & macu
le. & la sua radice colla cipolla saluatica ca
ua le cose che nella carne si ficāo. Et la laru
gine laquale il suo fiore quando come ne
lo orechio fa uenire sorditade pero quiui
entro si nuischia & non escie.

Della ginestra. cap.xl.

Aginestra e una arbusciela si
picola & debile che molto sap-
prossima a natura dherba laq̃l
ne monti & ne magrissimi luo
chi nascie & producie fiori di color giallo
bellissimi iquali adoperano le giouane p
girlande: dicui ramucegli quando iuichi
mancano si possono etralci delle uigne le
gare:anco delle ginestre si puo fare stopa
laq̃le i loco dicanape o dilino si po usare.

Del fagio. cap.xli.

IL fagio e arbore grande ilqle nascie nelle alpi delqle si fano optime lácie & asse discelle & di libri áco e utile nelli edificii po sto in loco asciuto:ma nellumido si corrō pe:& isidero dice che la gianda ouero fru cto del faggio e molto dolcie et nutribile et la sua midolla piacie molto aisorci et in grassa eghiri et e conueneuole atordi et a licolombi et linutriscie et fa la loro carne tenera a quociere:la substantia del suo le gno e acciepteuole i molti lauorii:ma nō molto dura perhoche uolentieri da uer mi si rode:anco e molto necessaria allarte del uetro inázi che sia da uermi mágiata: poche della sua cienere si fa il uetro con la giūtiōe dicerti altre cose p la uirtu del fuo co.

Del frassino. cap.xlii.

IL frassino e arbore assai gran de ilqle igrassi et hūidi boschi si diletta.et il suo legno assai e buono p foco:et optio p li cier chi dele boti et detini et p le ruote decarri: anco e conueneuole neli edificii secho et nō uerde pure che non tochi la terra poch allora si corrōperebe p lhūido:ācora la sua selua tagliata di terzo i terzo o di qrto i qr to anno pducie optie ptiche p le uigne. Et plinio dice che le foglie del frassino sō uti le cōtro il ueléo ipoche cauatōe il sugo et datone abere sōmo adiutorio cōtro aiser pēte dona:et e tāta la uirtu sua cōtro aserpē ti che la matina ne auespro nō ardiscono alla sua ombra aprossimare:et sesi pones si ital foco et lefolie del frassino il serpente piu tosto nel foco che nelle foglie si gitere be:āco la sua cortecia et le sue foglie cōstri gono il uentre il uomito ancora facto per difecto della uirtu cōtentiua se con acqua piouana et acieto si quocono et sipongāo sopra lo stōaco:et e arbore caldo seco nel secōdo grado secōdo che Plateario dice.

Del frassignuolo. ca p. xliii.

IL frassangolo e arbore simi gliante al frassino nellegno et nelle fronde:ilquale nelochi di mestichi et culti si dileta. qsto arbore pducie un fructo ouer granella pi cole lequali sono nere quádo sono matu re et molto dolci:ma non hanno sopra de loro nocioli niente qsi di polpa. Anchora secati molti mesi si possono conseruare.

Del nasso. cap.xliiii.

IL nasso e arbore picolo il quale nascie nelli monti et nelle alpi et e optio per balestri et archi di legno.

Del fusano. cap. xlv.

LA fusagine e arbore piccolo il quale nascie nelle siepi del cui legno si fanno optime fusa et archetti diuiuuole.

Delloppio. cap.xlvi.

LOppio e arbore assai grande il quale ha il segno bello et bian co quasi simigliante e allaciero dequali si fáno optimi gioghi da buoi & taglieri et schodelle et tauole p fare dilicati lauorii.

Del popio. xlvii.

ILpopio e larbore son quasi si migliante arbori in grande za et informa dele foglie ma il popio crescie piu in alto ma lal bero stende piu irami per li lati. Et il suo legno e piu bianco et piu bello per fare ta uole et sono assai cōueneuole alli edificii quando si pongono in loco asciuto. Ad uegnia che in essi non durino lunghissi mamente et dilectansi i luochi humidi et arenosi et specialmente il popio:et nō pos son i luochi sassosi o cretosi o argillosi du rare piātāsi con rami dunanno o didue o di piu fitti in terra et agieuolmēte sapiglia no. Anco se puato che lalbero se tagliato et duūque sono ipezuoli et rotture della ta

gliatura saltati e nata di qlli quasi una spes sa selua. Pote etiamdio qsta cosa incotrare per pullulatione delle radici lequali itorno larbore tagliato quasi tuta la terra occupano nella sua sommitade: per laqual cosa ancora si troua che li predecti arbori fan danno alle uigne & a campi del grano Il piopo ha questa proprieta che se si pota nel tempo della state agieuolmẽte si secha & diueta ifermo debile scabrose & aspro.

De rosai. cap. xlviii.

I Rosai sono noti arbuciegli de qlli certi sono biachi & certi ros si quato ai loro fructi & achora certi dimestichi & certi saluatichi: i biachi cosi e saluatichi come e dimestichi fano forti siepi. poche hanno molte & forti spine & tucte i tato ritorte che coloro che uogliono peresse ẽtrare p forza ritẽgono: ma i rossi rosai debile uerghe & spine pducono: piatansi con picole piante & cõ uerghe diuise i picole pticelle & poste nel semẽzaio & si piatano cosemi & i suoi semi sono qlli che nelle bocie rosse sono ricolti lacui maturitade acocia apiatare si cono scie qdo dopo la uendemia hanno colore rosso & alquato sono meze & seuene fussi alcũo che fusi uechio sene cauino dator no & tuto il secũe siricida. Ancho qlli che sono radi si possono riparare p propaginamẽto diuerge. La rosa e freda nel prio grado & nel secõdo seca & seca & uerde si con fa aduso di medicina: secansi alquato al sole & possonsi serbare p tre anni. Et quando si truoua la reciептione delle rose si deono porre seche nelle medicine pero che piu ageuolmente si pestano. Delle rose uerdi si fa il mele rosato & il zuchero rosato: & illattouare del sugo delle rose sciropo rosato olio rosato & acqua rosata il mele rosato si fa in qsto mõ: i prima si debbe il mele schiumare: apresso collare: poi uisi mettano le foglie delle rose gittati epiciuoli & certi bianchi che sono dalla pte di sotto & minutamente tagliate si pongano & si facia alcũa decotiõe & il segno della sua decotione e lodore & il colore rosso: & si metta in libre sette di mele una libra dirose puossi p cinq; ãni serbare & ha uirtu cõfortatiua per lodore & di mũdificare per lo mele. & si da e aconciamẽte aftematici a collerici & malinconici nel uerno & nella state. Et adebilitati si da con la mulsa facta dellalsa & del mele rosato: & si da a mundificare li stomachi di fredi humori cõ mele rosato con lacqua della decoctione del seme del finochio giũtoui tre granella di sale. & secondo nicolao si fa in questo mõ che nelle dieci libre del purissimo & bianco mele schiumato si ponga libre una di sugo di rose fresche nel paiuolo poste al foco et quando hara cominciato abollire ui sigiũghino quatro libre di rose uerdi col coltello tagliate et bolla insino a tanto che torni alla consumptione del sugo et mentre che bollira sempre simesti et messo in un uasello di terra quato piu uisi terra tato sara migliore: il quale preso con lacq freda conforta et constrigne lo stomacho: preso con la calda mundifica et si dee dare lamatina et dopo il merigio. Et i ql medesimo modo si fa il mele uiolato et uale tiepide febricitantibus dato con lacq tiepida. Il zuchero rosato si fa i questa maniera: prẽdasi le foglie delle rose uerdi peste col zuchero et tritinsi bene et riponghãsi i uaselo di uetro per trenta di al sole et simouano cõtinuamente acioche bene si mescolino. et si metta in quatro libre di zuchero una di rose: et si pote per tre anni cõseruare et ha uirtu di constrignere et di cõfortare et uale cõtro la dissinteria et la diarria facta pcagione di debilita di uirtu cõtentiua: ancho uale contro al uomito collerico: contro il

tramortimento et contro la cardiaca cioe
passione del core qdo aduiene periscalda
mento deli membri si dia con acq rosata
illattouario del sugo delle rose si fa i qsta
maniera Recipe di zuchero et di sugo di
rose anna libre qtro et quinti quatro et de
sandali delle tre generatione anna dram-
me sei:spodio drãme tre didiagiuolo drã
me dodici camphora.i.et tamperata amo
do dilatouario collo sciloppo facto del zu
chero et col sugo delle rose. Et sene dee
quan una castagna nellacq calda nel mat
tutino et uale contro la gotta calda et pur
ga la collera rossa:et quelliche si leuano di
febre terzana cõtinuamẽte sanza molestia
purga et lereliqe de mali humori che qui
saranno rimasi potentemente mena fori
losciropo rosato si fa iqsta maniera: sono
alcuni che quocono le rose nellacq et in ta
le acqua colata agiungono zuchero et fan
no lo sciropo. Ma altri fanno meglio cioe
che pongono lerose in uno altro uasello
stretto da boca et mettonui sopra lacqua
bollente et uela lasciano stare infino a tan
to che lacqua diuẽta rossa et fãnone scirop
po. Altripestano lerose uerdi et tragone
il sugo et in cotal sugo fãno losciropo etq
sto e optio. Et nota che losciropo facto de
le rose fresche nel comĩciamẽto alquanto
allarga poi costrigne:ma facto delle seche
nel principio & nella fine costrignie. Et si
dee dare contro alfluxo del uentre et con
tro al uomito collerico cõ acqua piouana
ouero rosata et a coloro channo febre ldi
polmenomamento si dia colla acqua fre-
da abere:et simigliantemente contro altra
mortimento & fassi in questa mãiera secõ
do Nicolao. Prendele rose fresche et me
tile per se in un uasello et nella caldaia me
tilacq ifino a tanto la bolla et bogliente la
meti sopra le predecte rose et poi copri il
decto uasello aciocheil fumo non esca: et
poi che lacq iui entro sara raffredata gitta
tone fori lerose. Et qlla medesima acq bol
lente gitterai sopra altre cose fresche mu-
tando lerose infino a tanto che quella acq
diuente rossa et di qsta acqua prendi libre
quatro et mettiui libre quatro di zuchero
et quando hara cominciato abollire di ba
terai lalbume dacuno uouo cõ acqua fre-
da assai infino a tanto che facia scuma et
et qlla schiuma metterai nello sciropo bol
lẽte spargiẽdo. et qñ qlla scuma comiciera
adãnerire soauemente nela caui fori colla
caza. Et ancora uene rimeti unaltro ifino
atanto che diuẽti chiaro losciropo et quã
do comiciera qsi afar filo tocãdolo coldi-
to o che saccosti alla caza chinandola sara
coto et questo sciropo uale al riscaldamẽ-
to et asciungãmẽto dele febri et ristrignie
la sete et cõforta et ristrigne. Et nel pdecto
modo si fa losciropo uiolato et losciroppo
del uenufar ilqle uale cõtro agrandissimi
caldi inacutissime infermitadi lolio rosa-
to si fa in questo modo. Sono alcuni che
quocono le rose nellolio comune et colan
lo:altri pestano le rose uerdi i olio et le me
tono alsole et lasciono stare per cinquãta
di questo e buono secõdo Niccolao si fa i
questo modo:ponghansi in due libre dolio
comune una di rose uerdi alquanto schia
ciate põatur inolla posita plena sup ignẽ
incaldario pleno acq suspenso & tam diu
bulliat donec acqua tertia pars inde minu
atur. Ilqle poi messo in panno lino bianco
si priema fuori colle strettoio. a questo me
desimo modo sifa il uiolato ilsambuchino
il mirtino:& uagliono questi olii cõtro al-
le febri acute et acutissime se sene fara un-
tioe sopra il fegato et sopra ipolsi et sopra
le tẽpie et sopra le piãte delle mãi & de pie
di:poche amortano larsura et il caldo:lacq
rosata si fa ĩ molti modi:imperoche alcuni
hãno la padella del piombo laquale pon-

gono sopra un testo rimboccato ilqle dal luna parte e facto lusciuolo ōde simetta el fuoco:& intral testo & lapadella & laciene re alta intorno didua dita accioche lacqua non prenda sapore difummo & itorno al testo e una picchola fornaciella facta dipie tre & diloto:& cio facto lapadella sēpie di rose & ilcapello delpiombo uisipōe disopra inmodo che inuerso laparte ōde escie lacqua rosata alquento pēda & ilfuocho si fa continuamente socto lapadella & tanto uisilascino dentro lerose che tutta lhumidi ta sia in esse cōsumpta & allora sileuāo uia & altre di fresco simettono inluoco diquel le & lacqua siriceue ī alchuno uasello diue tro socto ilbecco della cāpana ordinato & cio facto poi si mette alsole nelle guastade alquāti di aquociere & poi siripone. Altri sono che uolendo sottilmēte schifare ogni odore & sapore difumo nellacq̄ rosata pō gono lapadella predecta elcapello in uno paiuolo piēo dacq̄ & & ordinato nella for naciella per modo che dalluna parte siposſa metere lacqua: laquale possa suciedere ī luogho diquella che si consuma dalfuoco & questa e optima. Et altri sono che cō un filo lefoglie delle rose sospendono ī un uasello diuetro & chosi sospese ꝑ modo che dalcuna parte aluaso non saccostino lepō gone alsole & chiudono ꝑ modo disopra chel uapore delle rose non ne possa uscire & questa e la migliore che possa essere:ma fassene molto poca & con troppa fatiche. Lacqua rosata ha uirtu dicostrignere & di confortare:& si dee dare cōtro alfluxo del uentre & cōtro aluomito collerico. lacqua rosata semplicimente o cō acqua di deco ctione dimestico & digherosani & spetial mente contro alfluxo che prociede per de bilita diuirtu contentiua o per acuita dime dicina quando acoloro che tramortiscano & che hanno male diquore. Sopra laloro faccia ancora sigietta & simette aconciamē te ne colirii cha gliocchi sifanno & nelli unguenti che si fanno nella faccia peroche ri muouono ilpanno & sottiglia labuccia. & le rose secche poste alli anari confortano il cierebro & riparono glispiriti. Contro alfluxo del uētre per collera sidia lacqua pio uana nella quale siano cocte lerose. aquel medesimo uale lōpiastro delle rose & dellalbūe deluouo & dello acieto facto & po sto sopra ilpettignone & sopra lereni. Cōtro aluomito siquocono con lacieto & col la spugna marina iui entro intinta sipōga sopra laboccha dello stomacho. Contro al tramortimēto sidia lacqua della decoctione delle rose & sidia anchora laloro decoc tione inuouo dafucciare. Anco cōtro irosſori degliocchi se uisi sente puntura uaglio no lerose cocte ī acqua et impiastrate. Anna sichiama ilsiore delle rose ilquale sitruo ua dentro ilquale uale contro alfluxo del uentre et contro aluomito. Item lasua poluere posta sopra luuola consuma lasua hu miditade:et nota chel sugho delle rose uer di sipuote inuaselo diuetro uno āno serba re. E Auicēna dicie larosa rectifica ilfiato delsudore quādo nel bagno si mette et lim piastro delle rose cocte et peste et non premute posse sopra alchaldo appostema sol ue et rompe.

Del ramerino. cap. xlviiii.

IL ramerio e un picolo arbuciello et odorifero ilq̄le ha semp̄ le foglie uerdi et q̄si somiglia el ginepro olla schopa et dilettasi specialmēte ne luogi marini et ipcio sapel la ramerino: Piātasi colle piāte della madre leuate dalle sue radicie: āco co irami iterra fitti ī q̄ mesi neq̄li laltre piāte sipongono. Il ramerino e caldo et seco ma il suo excesso nō si ditermina ī grado lesue foglie et fio ri sicōsāno auso dimedicina et ilsuo fiore

si chiamantos. Onde illatrouare facto di qllo: diantos e chiamato. Onde qdo si truoua la receptione di qsti fiori uisi debono porre le sue foglie: isoi fiori alqto secati al sole si cõseruão per tucto lãno & similmẽte le foglie p lo loro odore hãno uirtu di confortare & p la caldeza hanno uirtu di confortare & dissoluere: & hanno uirtu di mondificare & nectare & di consumare p la uirtu dela loro secheza & hãno uirtu diafforetica p la loro caldeza: Cõtro al tramortimẽto & cõtro la cardiaca si dia il diãtos cioe illattouario suo cõ uio. Anco si facia decotiõe desoi fiori i uio & cotale uio si dia al pdecto malato: cõtro alla infermita delo stõaco & confortare la digestiõe si dia il diãtos o si dia il uio della decotiõe de fiori & del mastico: cõtro al dolore delle budella & dello stõaco p cagione di uentusita si dia il uio della sua decotiõe & del comino: & contro lanfermita del cierebro si dia la sua decotiõe in uio: & lõ fermo ricieua il susorno col capo coperto contro alla humidita delluuola si gargareza lacieto o il uino della sua decotiõe: contro alla stranguria & dissuria si facia ĩpiastro di fiori o al meno delle foglie cocte in uino. A mundificare la matricie et ad aiutare la conceptione si dee fomentare lanatura della femina della acqua della sua decotiõe. Ancora uisi ponghono le donne e fiori dello ramerino cocti in olio.

Del rouo. cap. l.

IL rouo e noto assai & con fassi molto alle siepi peroche fa qlle forte spesso et pugnẽti: ma per se solo nõ e molto utile se non uisi mescola cõ esso piante di certi altri arbori et altri pruni dai quali sia sostenuto: lequali sien si forti che nõ si pieghio et nõ ricieua lesione dal rouo. Piãtansi colle sue piante leqli agieuolmẽte si trouono doue icapi del rouo tocão la terra ĩpoche quiui incontanẽte mettono le radice. Ancho si piantono cosoi semi colti maturi et poi secchi et serbati fino al principio dela priauera et allora seminati isoi fructi sono le more leqli le femie et li fãciulli mãgião et anco per porci sono optimi: il rouo e caldo et seco secõdo che alcũi dicono. Ma constantino dice che le sue cimme sono stitiche et che uagliono cõtro alle cotture et cõtro alle calde apostеme: onde pare che sia fredo et seco: cõtro ail rossor degliochi si pestão e soi turioni contuorlo duouo & giũtoui un poco di gruogo & si pongano sopra gliochi cõtro aciascũa coctura si prẽda ciera nuoua et mõda si struga et uisi agiunga olio rosato: et poi e fiori de soi turioni i magiore quantita che laltre cose: contro a caldi apostemi uisi ponghino suso le folie delle sue sommitadi peste con lacq rosata contro la dissinteria si faci cristeo del sugo de soi turioni con acq dorzo mischiato: o si facia impiastro de soi turioni pesti cõ albume duouo cõ acieto mischiato et si ponga sopra il pettignone et alle reni et se fia per uitio elle parti disopra si dia mangiare allonfermo lenti alquanto arrostite ouero arse in tucto nel suo sugo.

Del salcio. cap. li.

IL salcio e arbore noto ilqle si dileta in luochi arenosi ouero soluti et nõ fica molto profondamẽte le sue barbe. piantasi sanza radicie optimamente se forata prima la terra con palo o con foraterra la pianta di dua anni aguzata nella pte disocto tagliata solamente dalle due parti fortemẽte nel pertugio si calchi et il suo pertugio quasi insino al pari della terra sempia di sabiõe o di terra soluta. Sella terra doue si pianta sara cretosa poi ui si pongha sopra la terra Ma se la terra doue si pianta e soluta: basta

se di quella medesima sempia il pertugio allaquale fara gran pro se uisi pone la terra datorno. Piantasi del mese doctobre o di nouembre & di febbraio & meglio del mese di marzo: Alloro che essendo ancora sopral salcio hara ricieuuto il uerde sugo: et poi che saranno piātati del mese daprile et di maggio sene dee leuare cioche nascie nel pedale fuori che la parte disopra et nel terzo o nel quarto anno si taglion tuti ughualmente sei piedi sopra terra: ma solamente sopra terra si formera el suo pedale producierebbe le pertiche maggiori et durerebe piu tempo: peroche questo arbore ne rami e tanto piu abondeuole quāto e piu proximano alla terra et e aconcio piu ha tagliare. ma se fussi in luocho agli animali disposto teme piu la loro rosura. iquali doueranno luno dallaltro essere lōtani accioche se fussino troppo spessi per tropa ombra uccidono quelle cose che ne campi si seminano et le sue pertiche si tagliono di terzo in terzo anno. Gioe le soctile allato al salcie et le grosse tre o quatro dita rimosse da esso si ricidano ritonde & si tagli cioche fussi morto o secco nel salcio. Et non si faccia in esse le cauate lontane ma apoco apoco si spargon ugualmēte per li lati tutti & in questo modo faranno le pertiche maggiore & dureranno piu tēpo. Et nota che se in quello anno che non si tagliono si taglierāno iuimini piccioli et inutili quelli che rimarrāno cresscieranno piu: & questo e il modo di cultiuare: e salci q̄gli si piātano per fare le pertiche. Ma q̄gli che p legname & guernimēto di case sipiātano. Si deono colla loro sōmitade tagliati cierti ramuciegli i terra ficare & leuati uia iramuciegli iquali passati due anni itorno le piāte si truouono si procuri quanto puo te illoro crescimento: Dellegnio del salcio sodo si fāno le traui & li arnesi delle case assai buone & de grossi si fāno assai catini. & cōche & scodelle & taglieri & uasselli da uino: & di q̄gli che sono per loro uecchieza cauati si fāno copigli secchie mie et stai: Delle pertiche si fāno le uignie et anco conesse & couimini si fāno siepi et chiusure di corte et di porci et molte altre utili cose. Si come sono pareti iterriati et graticci & simigliāti cose. Questo arbore si cōfa adu so di medicina secōdo la corteccia & secōdo le foglie & secōdo ifiori incio che a uirtu cōstrectiua et cōsolatiua: Cōtro la dissinteria uale il sugo delle foglie dato abere. Cōtro lulcierationi delle budella facta per dissinteria si dia la poluere della sua corteccia arsa in alchuno beueraggio. Anchora la poluer secōdo diascoride data abere cō acieto ipiastrato cura e porri et le ueruche. Anco le foglie degli salci bagnate bene si deono pore dintorno a colui ilquale si sete grauato di febre pche rafredono laere.

Della sauina. cap. lii.

LA sauina e arbore assai picolo laquale ha sempre le folie uerdi et quasi simigliante al cipsso. Questo arbore assai acōcia mente uiue in ogni loco et uolentieri per li huomini ne giardini e piantato et per li religiosi ne chiostri peroche posti intorno adesso spande i rami cōueneuolmente da torno: piātase corami a modo che del bosso diciemo fitti in terra. Questo arbore e caldo & secho nel terzo luocho le foglie delquale solamente sono medicinali: possonsi per dua anni serbare. Il uio della sua decoctione uale contro al dolore dello stomacho & delle budella. Ancho se si cocie ra in uino uale contra lastranguria & dissuria. Et impiastrato contro la doglia del fianco peroche dia foretica & diureticha. Et la fomentatione che si fae dellacqua de la sua dechoctione in uino uale chontro

le predecte cose. Et acō prouoca imestrui & ancora fori il fanciullo morto & posta collolio & posta disocto qllo medesimo adopera meglio. Vale contro latenasmen per cagion freda se si quocie inacieto & i uino & loin fermo riceua il fumo.

Del sambuco. cap. liii.

IL sambuco e arbor noto ilqle nascie nelle siepi & ageuolmē te sapiglia piātato corami fitto nella terra del cui legno mezamente grosso si fāno gliarchi & del piu grosso nō nodoso si fāno optimi strali: an co sene fāno cannella datini: la sua uirtude e calda & seca nel secondo grado & la sua cortecia e medicinale principalmēte & secondariamente le foglie et ifiori. Et ha uirtu diuretica atratiua et purgatiua cōtro la cotidiana facto prima il purgamento si dia innanxi lora della c essione il uino de la cortecia del sambuco dimezo: Item il sugo del sambuco solo con mele uccide ilō brichi. A prouocare imestrui il sugo delle sue cortecie pesarigetur: o delle sue folie si facia ipiastro. Et il fomento facto dela de cotiōe dele sue cortecie i acqua salsa fa dis sfiare lēfiation de piedi et il dolore delle pii difori.

Del seco moro. cap. liiii.

IL seco moro e un picolo arbore simigliante qsi al sāguinio q̄ to alla forma delleguo ilqle p ducie bellissime uerge et la sua bucia e bellissima et si acosta si forte al suo legno che sene fanno assai belle maniche di coltelli et nascie ne boschi presso allalpi et fa isoi fructi come picole auellāe iqli se miati uascono.

Del sanguinio. cap. lv.

IL sanguinio simigliātemēte e arbore picolo ilqle nascie mol to nelle siepi et qlle fa spesse et et folte molto ma nō ha spine et producie bellissime et sode uerghe dele quali si fanno breuiciegli da pigliare gliu cegli colla cocouegia et uimine necessarie atessere le tele.

Del pruno albo. cap. lvi.

IL pruno albo e arbore assai pi colo ilqle e optio p le siepi po che molto acute le spine et non pollula nele radice per li campi et in se ricieue optimamente per innestamento il nespolo el pero et il melo agieuolmente in essi sapigliono ma non possono adebito crescimento peruēire per la disaguaglianza della loro grandeza: Il suo legno e bianco et sodo et pero e bono daf fare bossoli ei chuchiai. et si pianta delle piciole piante lequali si truouono ne peda li delle madri nate poco sotterra lequali p dusso ro socto la cortecia della terra alcūe picole radice. Ouero di quelle piante leq̄l si truouono in grande quantita nelle reni nate ne lochi delleuale allequali ifimucelli hauranno isemi menati. Possi ancora de decti semi dopo lauendemia colti fare se menzaio ne lochi arenosi et soluti et quin di dopo duanni alle siepi aconciamente traspolli: questo arbore e fredo et seco nel primo grado et la sua decotione e utile alle giunture et alla podogra et e utile amol lificare lostomaco.

Della spina giudaica. cap. lvii.

LA spina giudaica e migliore di tutte le spine per siepi peroche in ciascuna foglia ha dua spie una diritta grande & acutissima & una altra picola & ritorta laqual col la sua pollulatione fa la siepe folta & spessa & de semi dopo la uēdemia colti iqli so no si come picole auellane in una tonicha ouero guscio ritondo a modo dun danaio fortemente adecti gusci acostante si po fare semenzaio del mese di nouembre ac cioche sabia copia dele sue piante.

Delaſpina ceruina. cap. lviii.

Pina cieruina nõ ſi cõ fa molto alle ſiepi peroche non e bene ſpinoſa madeſſa ſi fanno optimi pali per le uigne iquali durono lungo tempo ſocterra.

Della ſcopa. cap. lviiii.

Aſcopa e arbuciello molto piccolo quaſi ſimigliante al gine pro lacui radice e ritonda & ſi dura che di quella ſi fãno optimi nappi quando ſi troua bene ſoda.

De tamariſco. cap. lx.

L tamariſco decto tamerigie e arbor ſeco & caldo nel ſecõdo grado il uio della ſua decotiõe uale alla opilatione della milza & diſſolue la ſtranguria & a quello medeſimo uale abere ſpeſſo con uaſello del ſuo legno. & le ſue cortecie ſono di magiore efficacia che le foglie.

Dellolmo. cap. lxi.

Olmo e arbore noto ilqual po ſoſtenere ogni aere: & acioche ſapigli & creſca optiamẽte deſidera terra graſſa & non ſchifa: Terra cretoſa non ſoluta: piantonſi cõ picole piante lequali ſi truono con molte radici & ageuolmente ſaprende: qſto arbore e optimo per le uite che ſordinano a darbuſco acioche ſalghin ſoppreſſe: del ſuo legno ſi fãno le traui & altro legname pelle caſe aduegna che non duri neſſe lũgamente: Anco ſene fanno mazzi dafendere legne & aſtringnere iuaſelli deluino pero che tenacie & nõ ſi fede agieuolmẽte il ſuo legno: ãco ſene fãno forche & forconi & aſſai cõueneuolmẽte tucte le coſeche richie gono tẽacitade & fermeza & che piu toſto ſi pieghino che ſiſpezio o ſi ſẽdio & le ſue folie ſono optĩe per li buoi.

Del uinco. cap. lxii.

L uinco e arbore noto ilquale ſi piãta cõe il ſalcio poche giudica dũa natura & ĩpero cõueniẽtemẽte ſinneſta ĩ eſſo & di qſti alcũo ꝓducie uerghe nere & alcũe gialle & alcũo roſſe. Anco qſta che ĩ loco caldo & magro & ſeco naſcie ꝓducie piu forte uerghe & qlla che nelõbre & ĩ lochi acqdoſi o molto graſſi le fa mẽo forti. Ancho e unaltra ſpecie digiũchi eqli ſono optimi ꝑ litini & ꝑ le botti poche producie le ſue uerghe lũghe & ſaza rami & groſſe nella ſommitade & molto tẽaci: & queſto agieuolmente mette leradice & ſaprende. Se delle ſue uerghe ſi fanno pezi lunghi dua ſommeſſi & ſiſichino ĩ terra laſciatone ſopra terra ſolamente dua dita: iquali diniuno tempo debono piu alto ſalire impedale & di queſti ancora ſi fa optimo uinchето ſe in luocho ſoluto ſi piantano lundal laltro partito per ſpatio dun piede alquale ſi doura ognianno tagliare.

Del Iudetto. cap. lxiii.

L iudetto e arbore noto ilquale non diuẽta grãde & ſi dileta in loco paludoſo & acquoſo delqle ſi fãno ꝑ le uigne conueneuoli pali & che piu durano ſopra terra cħ pali del fraſſino & del ſalcio & dellolmo.

Del ſuuero. cap. lxiiii.

L ſuuero e uno arbore che fa giande piu ſerotini che laquercia: lacui cortecia e groſſa legieri & optima ꝑ pianelle: laqle ogni terzo oquarto ãno ſi lieua dal ſuo arbore & diceſi che rinaſcie: laqualcoſa e cõtro lanatura della cortecia deglialtri arbori iquali dibuciati ſi ſecano poche la corte cia e neglialberi cõe il cuoio e neglianimali delquale ſe alcuna parte ſerĩ taglia & ri moue nõ ritorna nel ſuo ſtato medeſimo: ma uirimane margine grande & ſoza.

INCOMINCIA illibro sexto deli orti & della natura& utilita cosi derbe chẽ si seminano i quelli come dellaltre che i altri luoghi sanza industria naturalmente nascono. capi.i.

A Douere trattare deli orti & della idustria & cultiuatione & di tute lerbe che per alimẽto de lo humano corpo si semiano In quelle diro ãcora mischiatamẽte secondo lordie del.a.b.c.di quelle che sãza misterio dhomo della cõmixtione delli alimenti in altri luoghi nascono lequale spesse uolte usiamo acioch per la loro uirtu e corpi i alcuna infirmita schaduti alla prima sanita siriducão:o uero che inanzi al chadimento sani si seruio. Il conoscimẽto di questo molto utile sara a tuti:& maximamente alli habitãti nelle uille doue la chopia dele medicie non si ha.

Della uirtu dele herbe i comũe.ca.ii.

D Iciamo adũque che sol arbore la perfecta natura della piãta tecca & i quella lequalita di elemẽtali magiormẽte si partono dallexcellẽtie lequali hano in quelli simplici elemẽti. Ma lerbe & minuti secondo assai miore ragione prẽdono laragione & il nome della piãta elle qualitadi elementali i quelle maggiormẽte sono acute:& mẽo dalle excellentie delli sẽplici elementi partẽtisi:per laqualcosa anchora sono migliori & che dal primo homore ingrassante itralmeno si partono & nõ si lieuão alte p la debol uirtu dlle aĩme uegetabili i quelle perchẽ le sono piu uicie alli ellemẽti per quello son piu uicine alla materia:& qlla forma che uegeteuole anima meno uice i quelle & po son piu efficaci a trasmutare e corpi & ipero magiormẽte da te sono alle medicie che altra cosa. Dico adunq̃ si cõe dice Alberto philosopho nobile che alchũe qlita hãno da cõponenti alchũe dalla cõpositiõe & alcũe dalle spetie secõdo se dacõponẽte aere lo scaldare & nella frigidita in hũidire & seccare. Ma dalla compositiõe hãno qste qualitadi rocte:& alcũa uolta sotili e passãti. Imperoche molte di qlle se nõ hãno colori rocti iumido specialissimo & freddo sanza dubio qlle cose che sacostãno arderebbono & icenderebono: qllo medesimo e della frigidita che se rotta nõ fusse mortificharebe. Simelmẽte e dello hũido & seccho & alqto passo:ne il secco passarebe se non riceuessi soctilita dallumido & aguzamẽto dal caldo: ella retinẽza dal freddo & ritenimento dalla specie. In uerita anno & operatiõi molte & mirabili si cõe quello che cõ alcũa uirtu purga la collera si cõe laschamonea:& che p alcũa uirtu purga la flẽma si cõe lebbio. E altra la malincõia si cõe lasena: & cosi dellaltre: ma qste uirtu nõ hãno dali primi cõponenti elementi ne da qlla cõpositione. Impoche la compositione nõ da uirtu ma alla uirtu del cõponente ella da mõ da opare ouero di patire. Ma son qsti equalitadi da tutta la specie composte dalla uirtu celestiali & dalle uirtu della aĩa nõ mai il chaldo purgerebbe ma piu tosto consumerebbe non della uirtu celestiale si creasse qsta operatione si chome nello intellecto passato sono forme pse & mouẽti el corpo suo nel chui sono itellecto & nellestimatiõe delli aĩali son forme chẽ muouono gli aĩali. Cosi sono formi damotori delli orbi cioe de cieli p figure delle stelle discorse generali che sono forme mouẽti. Anchora p se medesime ad alcũe cose alleqli le qualita elemẽtali p quel mõ in uno mõ muouono per

sperimẽto sappião la forma della femina p lo intellecto stãte muouere alluxuria p se medesima: Et qlla asse muoue ĩ corpo gli strumẽti e membri p liquali sadopera la luxuria. Et similmẽte la forma della arte p se medesima muoue & adomãda gli strumẽti al suo fine. Et secondo qsto mõ piu efficaci sono imotori delle citadi mo uẽti le forme a muouere o uero discorre alle sue materie leqli muouono p moui mẽto di stelle & del cielo che sia laia a in fluere cotali forme al corpo a se cõgiunto. Inuerita qste forme cõtinenti le materie delle cose da generare e da corrũpere cõ molti effecti si pruouão & cõpiante. Impo che molti effecti sono di pietre e di piãte iqli p spimento simprẽdono ĩ qlli neqli studião imagici: & p qlli marauigliose cose adoperano e qsti operatiõi sono leqli ne di cõposti elemẽti ne di compositione sua secõdo se. Ma sono delle forme secõdo che influxe sono cioe discorse dallitellectuali expartite substãtie. Anchora ĩuerita da sapere e che la materia niẽte adopera p se ma in ogni cosa p patiscie & nõ son se nõ tre formalmente nelle piãte le forme ĩuerita che sono ĩ loro: o elle sono cõpressiõali o elle sono celestiale o aĩali danima uegetabile laqle in loro. E la forma ĩuerita della cõplessiõe e ĩ loro assoluta inuerita & si cõe il caldo & il fredo lumidita & seccheza & qste assolute forme si uariano maximamẽte secõdo due cose che sono nelle piãte delleqli luno e delli elemẽti cõponenti la quãtita secõdo lauerto impo che in una piu di calore & nellaltra piu di freddeza. Ma laltro p che si uaria qsta forma in adopare & la natura del luogo nelqle cresci. Le piãte inuerita hanno qlita de luoghi neliqli crescono & secõdo le diuersita siuaria lopatione delle qualita delle piãte. Le piante inuerita ĩsino alle radici alla terra sa costano & hãno piu della qualita delluogo che tute le altre cose che sono muteuoli alluogo alluogo auegna che siano secõdo il luogo ĩmobile ma in pertãto le dure nõ succiẽti li omori delluoghi. Et ĩperho nõ tanto qto le piante acqstano proprieta de luoghi & qlle anchora che morbide sono primamẽte e maximamẽte lherbe & succiano il nudamẽto suo delluogi si cõe da alchuno uentre: cõperatiue qste anchora qlita & aguzansi & spezãsi. Il calore si sotiglia p signioreggiamento del seccho. Spezasi & ĩpigriscie dalla hũidita dellacq e quindi si fa che alchũa uolta due piãte hanno due caldezze iqli secondo la essen:ia & nientedimẽo disguaglia tamẽte adopano secõdo qlla. Impo che la caldeza delluna aguta e dellaltra rotta: & nõne anchora si fa chelluna adopa in pfõdo e laltra piu forte nella supficie qlla ĩuerita che insottile humido piu forte passa nel profondo & quello saccosta. In qlla si ragiunga la ueritade e che saccosta al grosso del secco forse magiore & niẽtedimeno nõ agiungie se nõ alla superficie impo che passare nõ po la grossa seccheza sua & ĩ qsto modo anchora il freddo e aguagliato o uero comperato al seccho & humido. Impho che auegnia che ogni qualita operatiua si fortifichi ĩ grossa substãtia: poi che lara riceuuta. Ma impertanto quella grosezza sua impediscie il passare & impero meno adopera in altra chella minore o uero lauguali & ĩsubstantia sottile auegna che per la uentura maggior sia che laltra che ĩ substãtia grossa ma impertanto non acompiera loperatione sua impero che euaporra cõ sottile humido nelquale e inanzi che compia loperatione sua. Ma le secche piu tẽpo adopera impero che entraranno in

substantia grossa qlla qualita actiua.

De gli orti e cultiuatione loro incommune. capitulo.ii.

On gienerale sermõe degli orti parlante dico prima che laere desiderano libero e temperato ouero al temperato ꝓsimano che si manifesta. Impero che tẽpo e luoghi di troppa caldeza o uero seccheza temono. E in quegli lherbe a lulti ma ardita peruengono se alhora da molte pioue ouero da bagnamento saiutio. E simelmente ueggiamo che iluoghi e tempi mortificanti sostenere non possono. Anchora uegião che neluoghi ombrosi diniuna ouero poca utilita permãgono & la terra desiderano meza asciuta & humida piu tosto che seccha. La terra creta inuerita & largilia sono alli orti & a lhoro cultiuatori molte nimiche & lherbe nela troppa asciuta terra poste nel principio della primauera optimamente si producono. Ma lastate si secchano. Anchora il bagnato essere desidera che sopra se riuo habbia per loquale si possa per conuenienti solchi quando bisognio sara in bagnare. Che se questo auere non puote habbia in se una piscia o uero fonte iluogo diriuo succeda. Et se niuno di questi habbiamo se si puo facciansi fosse molto picole per loro nelleqli lomore delle pioue in alchuno luogo tempo si ritenga. Onde Palladio nobilmente disse che lorto che al cielo humile soggiacie & di fontano honore: percosso proximano & che libero sia. E una disciplina di seminare richieggia. Anche richiede la terra grassa & impero nel la piu alta parte sua letame sempre habia il cui sugho quello da se feconda. E di quello una uolta ognanno se desena abondantia catuno spatio delli orti singrassi in quel tempo che seminare o uero piãtare si debbono. Sia anchora loro alla casa proximão ma il sito sia dilungi dalaia impero che la poluere della paglia le foglie delle herbe fora & secha & allo per nemicha. La uenturosa postura e quella allaqual lieuemente inchinata una pianeza il corso dellacqua discorrente p li spatii spartiti discorra se delli sa copia della terra alliorti disposta le parte sue cosi sono da diuidere. acio che quelle nelleqli lautumno si semina nel tempo del inuerno si passirano. Et quelle che affermi nel la primauera compiereno nel tempo del lautumno le dobiamo cauare & cosi luna e laltra pascinatione si ricuoca per beneficio del caldo & del sole. Ma ne luoghi humidi da seminare nella primauera utile sara. Appresso alla fine di nouẽbre molti folchi imprimierii: concaui ne quali discorra il superchio humore nel tempo de sarchiare acio che piu maturo cotale luogho alhora isolchi ripieni de semi siriempia. Ma se mancanza di terra sabbia in qualunche tẽpo dellanno la terra ĩtra hũidita e siccita si troua iguali pastinare si pote icontanẽte seminare Ma se optimamẽte sara ingrassata quelle che lauorare saranno magiore riceueranno acrescimento. Ma il pascino si facia ꝓfõdo. La pria uolta grosso cõ uãga & sopra la terra letame si spanda: & poi colli marõi ãcora minutamente si pastini & qto fare si po illetame si mischino & i poluere si riducano. Ma qdo da seminare sara cõ una fune si facciano aie eqsi due piedi ampie & lunghe qto uorrai sopra leqli sacconciera il seme & collo rastello si coprira. E salcũa cosa di terra dura ne la supficie sara rimasa si sitriti et laie dele

tame di ſopra ſi cuoprão &maximamẽ
te q̃do ſi fa ſarchiamẽto uernale ingraſ-
ſa ĩuerita la terra:& il ſeme dal freddo di
ſende. Erbe iuerita Latughe Bietole Bor
rana e laltre che nelluogo doue ſi fa il ſe-
minario p̃decto: erano diuelte q̃do ſi fa
il paſtino utilmẽte ſi piãtano appſſo aſol
chi acio che ſenabia laq̃reſima ſequẽte e
non farãno nocimẽto al ſemenzaio & di
q̃lle potrai q̃te uorai al ſeme produre ſer-
bare. Puoſſi anchora nelli orti ſarchiam̃
to de piu herbe fare tutto il tẽpo dellãno
nelq̃l laria o uero landuſtria dellhuomo
ſi trouano iquali, inuerita dalla quali-
ta nõ troppo partẽdoſi: ma principalmẽ-
te & ſpeciale ſarchagiõe e una uernale ch̄
ſi fa del meſe di febraro o uero di mar-
zo laltra autũnale che ſi fa del meſe di ſe
ptẽbre o uero de octobre in tal mõ che
neluoghi freddi lautumnale ſarchiatura
piu matura cioe piu tardi ſi faccia la fred
da. Ma nelle caldi regiõi lautumnale piu
tardi fare ſi puote & lauernale piu matu
ra. Ma q̃ſto p cierto ſappi che ne tẽperati
luoghi & ne caldi il ſarchiamẽto di uer-
no migliore ſi truoua ſe facta ſara ĩ fine
di nouẽbre: o uero nel prĩcipio di dicem
bre ch̄ ſe del meſe di febraro o di marzo
ſi faccia auegnia che inãzi allo auenim̃to
di febraro iſemi non naſcano: che molto
piu maturamẽte lherbe p la q̃reſima ſau
ranno & iporri & le cipolle piu toſto ſe
potrano trãſlatare. E poſſonſi iuerita aco
modeuelm̃te ſemiare lherbe aſſepate &
miſchiate ĩpero che ſemiſchiatam̃te ſi ſe
minino q̃do ſarãno creſciute ſi diuelgão
q̃lle che ſarãno da trãſporre. Si cõe cauo
li porri & le cipole & di q̃ſte q̃lle che trãſ-
porre nõ ſi debono prĩa ſi lieuino cõe le
altre bici & le ſpinaci che nõ durano neli
orti & p̃toſſemolo & ſantoreggia & alcũi
cauoli e latughe & finochio & altre leq̃li

catũa accmuneuole radeza ridotta ſi ſar-
chiaranno acioche adouuto compimẽto
uengano. Et lherbe ĩuerita che traſpina-
tare nõ ſi douranno rade da ſeminare ſo
no: ma q̃lle che ſi trãſponghono iſpeſſe
ſono da ſemĩare. Et e da notare che cola
doue piãtare ſi debbono iporri cipolli &
cauolli fagiuoli miglio pãizo zuche mel-
loni cocumari cedriuoli ſi poſſono del
meſe di decẽbre gienaro & febraro ſemi
nare. Tutte lherbe cheſſi cõſumano oue
ro ſi tranſpiãtano ĩanci alla piãtagiõe del
le p̃decte: ſi cõe ſono ſpinaci latughe ca-
uoli porrine & cipolle e tutte altre ſimili
da guardare e: anchora che iſemi che ſi
ſpargono nõ ſieno corroti. Et ĩpero da e
legiere ſono q̃lli che farina dẽtro hanno
biãcha & ch̄ magiormẽte ſarãno peſan: i
& graſſi & groſſi & che ne piu di q̃lli ſie
no tali che nõ auanzino leta duno anno.
Ma ĩpertanto ſpeſſe uolte aduiene che i-
ſemi q̃ntunche buoni ſieno ſe ſeminati
ſarãno nõ naſcano p alcũa malitia de cor
pi celeſti ĩpedita. Et impero utile iſpeſſe
uolte ſi troua auerſi iſieme ſemĩarſi acio
chel tẽpo adalchuno de ſemi contrario al
tuto la terra ignuda auegnia. Ancora ch̄
le piãte ĩtra loro ſimpediſcão ſi cõe diſo-
pra p̃uato nellibro ſecõdo. Ma lherbe il
piu delle uolte ueghiamo ĩcõmodeuolm̃
te ĩſieme naſciere & uiuere ſi cõe aperta-
mẽte ſi manifeſta ne prati & ĩ altri luoghi
neiq̃li diuerſe ĩſieme herbe & rade uolte
ſolamẽte duna generatiõe la natura mo-
uimẽto p̃duce laq̃le ſeguitare poſſiamo
in cotali ſi cõe guida & ch̄ di tute lherbe
optima ſarchiatura: e q̃do la luna ſara in
creſcimento p la ragiõe che diſopra diſſi
nel libro ſecõdo. E ſpeſſe uolte aduiene
che nõ ſia utile il ſarchiare ch̄e ſi fa quan
do p̃cieda in difecto. Lherbe ſi traſpon
gono ĩ terra ben paſtinata col palo facte

il foro: ouero laie p se ouero molte di ql la intorno allaie dellherbe che uguale sarão semiate. Altraspiātamēto īuerita si fa qsi di tutte herbe fuori che de spinaci & trebici aneti i ogni tēpo nelquale le piante alquanto sarão cresciute & la terra nō sara tropo secha auegnia nō sia molle si cōe molti richieggino fussi īuerita il trapiātare aciochel sapore dellherbe in meglio si cōmuti & dimestichissi & che qlle che troppo spesse nate sarão se rade sipongão che sarchiare si possão & peruenire al douuto acrescimēto. Et non:e necessario nel traspore fermar leradici: ma i alchune utili:e datagliare la sōmita delle radici si cōe neltractato di catuna si manifestare aptemēte. Sarchiōsei qte uolte lherbe nociue nascono tra loro che cosi col sarchio cōe commão optiamēte si tolgono acioche alle migliori. Erbe nō rubino il nutrimēto fassi ācora sarchiamēto quādo p lo peso della terra:ouero del lacque spessamēte & delli ādāti cōculcatione la terra sara tropo assodata. Ma qsto sapi che quādo laterra e molle non si tochi.ma se sara tropo secha aduegna ch la terra muouere nō si possa lherbe nientedimēo col sarchieto siricidano. La ql cosa molto fara pro agliorti. Auēgono a gliorti qsti nocimēti alcūa uolta lanecessitade noi cōstrignie orto fare i terra molto soda & cretosa allaqle molto fa prode se sabbiōe ui simischi:ouero moltitudie di letame & la terra spessamēte si moua. Et alcuna uolta e si soluta cioe asciuta ch lomore riceuuto agieuolmēte si solue & lorto nel tēpo della state molto si secha al qle fa pde se gli si mischi letame & creta sella nō si po agieuolmēte ibagnare. ouero che lāfusiōe celestiale lōga longo tempo siniega. Ma se lorto e tropo acquoso a grā fossati siniega & p lorto si facciano āche tali che lomore acquoso supchieuo le discorra alle pti streme. Ma sara tropo secho & arido di fosse nō si cinga. ipero che alorto saducono gliomori & alte due piedi si pastini. Cosi lacoltiuatiōe schifa la secheza & nel tēpo del grāde caldo sinbagni & piātate picole sadōbri & nel uerno freddo si cuoprão lenuoue semēti acciоche dal supchio freddo qlle che lauorate sarão si corrūpano cōtra lanebbia & rubigine lapaglia & purgamēti i piu loghi per lorto disposta isieme tuta quando la nebbia uedrai durare ardi. Cōtra lelumache sieō rachoglitori che qlle dellorto rimuouão. Cōtro alle formiche si hão nellorto foro ilquor della coccoueggia al foro si pōga si cōe Palladio dicie o uero conorigano & golfotriti il forame ēpi. Se difori uēgono itorno allospatio dellorto cō cienere o uero di biācheza di creta cigniamo e se farai una linea dolio nō ardirão dētrare ifino a tāto che sia secho. Ma qsto e malageuole ma sara utile qsto fare itorno allarbore chaleformiche Cōtro alle ruche Isemi che daseminare sono di sugo disoperauiuolo simbagnino ouero dal sāgue dele eruche:ouero p mão de fāciugli si colgão & uccidāsi quādo lorto molestão. Ilciecie e tralminuto p molte cose daseminare acio chel minuto ifesteuoli aiali nō genera in chuoio di testuggine tuti isemi che spgiere dei secha ouero metta i piu loghi & maxiamēte intra cauoli semina. Cōtro a itopi & talpe fa p nelliorti māsuete & dimestiche donnole. Aclūi iforami loro cō creta & chon sugo di cocomeri saluatichi ēpieno & alchuni ilforo cōpastini infino alla terra soda tolgono & poi pōgono acqua nei forami. in terra soda existēte laiale uccidono & ancora ogni seme degliorti souero de cāpi si portão da ogni mali & nocie-

uoliaiali ouero cose cõtrafatte sãza tocca mẽto si seruão se del sugo delle triti radici de cocomori saluatichi dinãzi simacierio. Lerbe si colgono p locibo alcũe di qlle ricise colcoltello un poco sopra terra & di molte solo le foglie si colgono leqli adouto cresciměto puẽgono si come Bietola schiarea borrana ꝑtosemolo & icauoli seruãsi. Ma nel uerno icauoli al tuto si ricidão. Ancora i tute qste cose fori che nel ꝑtosemolo & finochio & saluia & alcũe altre se ispesse uolte lostipite qdo nato sara ouero cresciera si tolga piu lũgo tẽpo uerde sãza seme saura. ma p medicie si couiene cogliere poi che comincião hauer iterra qtita laqle debono i anzi che del fiore si uarii il colore & cagião. Ma isemi si colgono poi che illoro termio e fitto & sechãsi dalloro la crudeza & lacquositade. Le somita delle radici mãchão & qdo e il cadimẽto delle foglie ifiori cogliere si uoglhono. Cõuiẽsi dopo lapprimẽto itero ianzi che sidisfacia & caggia. Matura lerba coglier si de quãdo alla sua itegrita puiene: & ifructi sono da coglier poi che finiscie il compimẽto loro & inãzi che siano achadere apparechiati. & tute cose che si colgono al discrescier de la luna migliori son & piu daserbare che si colgono nel suo acrescimẽto. E simigliãtemẽte tute cose che si colgono i chiaro aria migliori sono che qlle che si colgono i dispositiõe hũidita daria & ꝑssimão apioua. E le saluatiche in ueritade son piu forti che le dimestiche & dimiore qtita secõdo che piu uolte adiuiene achil ꝑua & dele saluatiche qlle de mõti & qlle il chui loghi sono uẽtosi & piu alti sono piu forti. Et qlle il chui colore sara piu tito & il sapor piu apparẽte & lodor piu forte sarão piu potẽti i sua generatiõe. Ancora sapi che la uirtu del lerbe sa debolisscie i due o i tre ãni al piu. Lerbe & fiori & semi da seruare sono i loghi sechi & obscuri. & i sacchi o i uasi cõstretti meglio si seruão acioche lodore & la uirtu nõ si parta & spetialmẽte ifiori. Ma leradici meglio i sottile rẽa si seruão. Selle nõ son radici che sechate si seruino leqli similmente i loco schuro meglio si ꝑuerão: Ma isemi de porri & cipolle meglio ch altrimti ne soi ghusci si seruano.

Dellaglio. ca. iii.

L Aglio del mese di nouẽbre optiamẽte si piãta i terra maximẽte biancha cauata & sotto mossa sãza letame aduegnia che in altra terra estercorata puẽga ma semiare si po del mese di settẽbre & doctobre & optimamẽte di febraio & di marzo & i loghi caldi del mese di decẽbre & se si lasci nel a terra qdo maturi sono rinouãsi le loro ladici & foglie fãno & seme nel sequẽte anno che seminar si po & agli ꝑducono piãtãsi i cãpi un palmo distanti. Anche si possono i cãpi derbe due o tre schiere in catuna dasarchiare sono spesso accioche meglio iloro capi creschão. Se bene capitato fare louorrai doue cominciera il suo stipito anasciere dalla lungi calca & cosi il sugo tornera alui. Colgõsi qdo iloro stipiti sostenere nõ si possono: nel mãchare della lũa & chiaro aere si dicie che si semião la lũa sotto terra posta: & sotterra la lũa stãte si diuelgão sarão sãza malodore. Ancora nella paglia posti: ouero al fumo appichati durerão. Laglio e caldo & seco nel mezo dalqto grado. Virtu ha di cõsumare & dissoluere & discaciare il uelẽo. Cõtro al morso de uelẽosi aniali togli gliagli & tritagli & ipiastragli. Il sugo ãcora dẽtro riceuuto & discacia il ueleo õde utriacha e detto de uilliãi. Cõtra iuermi prẽdi agi & un poco di pepe di ꝑ

tosemoli sugo di menta & acieto & fa a mõ di salsa & itigniui dẽtro il pane: o la carne. Ad aprire le uie del fegato & dellorinare gliãdamẽti faciasi salsamẽto cõ uio & cõsugo derbe duretiche & diasi al patiẽte. Cõtro lastrãguria & dolore disiãcho togli agli & chuogli ĩ uino & olio & fane ĩpiastro & ĩponi al petigniõe & ĩtorno alla uerga & a luoghi dolorosi. Lagglio allauista nocie ĩpoche dissecha & atuto il corpo nocie se oltre a mõ si prẽda ĩpoche gienera lepra & apoplesia mãia & molte altre cose. Auicẽna ãcora dicie che laglio cotto chiarificha lauocie el gorgozule. Isac diee che dãno poco nutrimẽto & sono nociui a collerici & a coloro chãno calore naturale a freddi & hũidi naturalmente lurina prouocano & il uẽtre inhumidiscono. Et a secchi di natura il contrario fanno. Ma uogliendo del calore loro il nocimento schifare queli lessino & condiscono conacieto.

Della trebicie. ca. iiii.

La trebicie si semia del mese di febraio & dl marzo & daprile & tuti altri mesi ĩsino allautũno se si po iaffiare & dalcũi si semia del mese didicẽbre bẽ cultiuata & letaminata & meglio si pducie: serado sara semiato possi semiare p se ĩsu aie & ĩsieme cõ altre herbe & sẽp rõpersi desidera cõ fero ĩpoche pullulare non ciessa. Spesse uolte ãche iaffiarsi desidera se tẽpo sara di grãde secheza. I semi soi p q̃tro ãni ser bare si possono. La trebicie e freda ĩ secõdo grado: humida ĩ secõdo. Poco nutrica & il suo liquore e aquoso & tosto sicacia & ĩpo e del uentre solutiua ĩpiastrata sopra caldo appostema ĩcõtinẽte rafreda & sana. Il sẽme suo mõdificatiuo & collatiuo: e utile allaictritia habiente laq̃le nascha da oppillatiõe del fegato se di q̃llo due dramme con mele & acqua calda in beueragio data prouoca molto il collerico uomito.

Dellanicie. cap. v.

Lanicie desidera la terra bẽ pastinata & grassa & optiamẽte si pducie se cõbagniare saiuti & cõ letame semiasi del mese di febraio & di marzo p se & conaltre herbe & il seme suo apichato p tre ãni dura. Lãicie e caldo & seco ĩ secõdo grado p altro nome e detto comĩo ouero finochio. E del seme suo dozerbe ch̃ p simile nõe e chiamato. Virtu ha di dissoluere & di cõsũare. Possi serbare p q̃tro ãni ĩ molta efficacia: q̃do si laua la facia dellacq̃ sua chiarifica quella: & similmente aprẽdere di q̃llo & usarlo cõ misura. imperoche tropo po uso suo la facia ingialla. Cõtra la uẽtusita & indigestione e acietosa & uetatiõi deasi ilurino della decotione dellanicie di finochio & masticie: ouero la poluere di questi in cibi agiunto poluere di ciennamo & il dolore dellintestini p fredeza mitiga. Contro al uitio della matrice di freddeza uale la decotione sua con trefola magna. Contra loppilatione del fegato diasi la dechotione sua conaltre herbe diuretiche. Contra il dolore di p cossa & maximamente della facia intorno agliocchi tritici concomino & mischi si conciera scaldata adacrescimẽto delacte et disperma uale la poluere sua presa in cibo et in beueraggio et questa aopra aprendo le uie dellacte et dellosperma p suo calore.

Dellaneto. cap. vi.

Laneto desidera cõmũe terra delliorti et semiasi del mese di febraio o di marzo disettembre o doctobre et ĩ loghi hũidi et ãcora del mese di dicẽbre p se et cõ altre herbe ogĩ stato

del cielo sostiene. Ma del piu tiepido si ralliegra. Radissimo si semini & inaffisi se nõ pioue. Alchũi isemi suoi non ricuoprono pẽsando che niuno uciello sia tocho. Laneto caldo & secco e i secõdo grado et il suo seme pric palmte si couiene i medecina. Secõdamẽte la radice reciẽte ipero che seccha nõ e dalchũa utilita. Il seme p tre anni si puo seruare: meglio e se catuno anno si rinuoua. La decotiõe dellerba & del seme uale alla strãguria & alla dissuria et illacte acrescie cõtro al dolore della matricie. Vn fascieto daneto bollano i uino et facciane impiastro. Il seme p tre anni si puo seruare: meglio e se catuno anno si rinnoua La decotiõe dellerba et del seme uale alla strãguria et alla dissuria et illacte acrescie cõtro al dolore della matricie. Vn fascieto daneto bollano i uino et facciane impiastro. Il seme suo lauẽtusita lenfiature et ogni tumore dissoluere et simelmẽte irami suoi. Et il seme il uẽtre della putredine delli hũori mõdificha. Ae anchora p prieta dispegniere il singhiozo diripiẽo facto che susi caldo et secho et i tre grado et uale cõtro auulneri ipuzoliti et dilunghi tẽpi nella uerga nati. Auicena dice che la cõtinuanza del mangiare laneto adebolliscie la uista.

Dellappio. capitulo. vii.

Appio del mese di febraro o di marzo o daprile et di maggio si puo seminare et doue si semina molto multiplica itorno: ma isuoi piu uechi semi piu tosto nascono et inoueli piu tardi dellappio altro e domestico et altro e saluatico el dimestico altro e dorto et altro dacqua.

Quello che nelliorti nascie caldo e nel pricipio del terzo grado et secho nel mezo. et ipero cotto et crudo amangiare dato loppilatiõe ap lorina puoca el uentre strignie et ha pprieta di far costipatione de mẽbri et di fare uia agliomori et qlli allo stomacho alla uulua et capo attrare oñ nocie alli epilẽtici et alle pgnianti et iluomito iducie il uio della decotiõe sua le doglie del uẽtre facte p uẽtosita cõstrignie. Il seme e di maggiore efficacia. Secõdamẽte la radice tertio lerbe. Lacqtico e detto ranino impo che nellacq; nasce doue le rane dimorão ouero po che alle reni fa p un poco e caldo oñ piu digestibile e a caldi di natura conueniẽti: et ipiastro facto di qsto cõ midolla di pãe sopra lo stomaco il suo ardore mitiga. Il saluaticho e detto appio riso pho che purga il maliconico hũore p la cui abũdãcia la tristitia si genera. Lappio riso i uino o i acq dicotto dissolue: suffumicatiõe di lui facta imestrui puoca ouero il sugo suo sot toposto: et nota che lappio riso p boccha prendere non si dee impo che in alchuni luoghi uiolentissimo e intanto chessesse ne prende e cagione di morte.

Dellassentio. capi. viii.

Assẽtio caldo e i prio grado et secho i secõdo et e dtto hauer due uirtude cõtrarie cioe purgatiua et constrettiua. La pria p caldeza et amaritudie. La secõda p la grosseza et pẽticita di substãtia: onde nõ e da dare se la mñia nõ e digesta desi cogliere apsso a mezo maggio & allombra seccharlo. Cõtra iuermi ch stãno nel li piu ifimi itestini diasi cõ poluere di ciẽturia ouero di psicaria ouero di noccioli di pesche: ouero delle foglie: a mestrui p uocare põgasi nella natura delle femie il sugo suo o facciasi soppositorio di qllo: & dapio & artemisia cotte i olio: cõtra le brieta diasi il sugo suo cõ mele. Cõtra la suffocatiõe p funghi diasi lo sugo suo cõ

acieto & acq̃ calda. Alla dureza della mil za lassentio cotto facciasene ipiastro. Cõtra al dolore & liuidore demẽbri p̃ pcosse cõ sugo dassentio & poluere di comino & mele facciasi ipiastro. Cõtro aiuermi de gliorechi stillisi il sugo suo beuuto la uista chiarificha & alli occhi tosto larosseza el pãno rimuoue illibri & pãni dato pi & datignuole securi rẽde & lõchristo & le carte da corrutione.

Dellartemisia. capitu. viiii.

LArtemisia cħ p̃ altro nõe e deta mr̃e dellerbe calda & secca e in terzo grado le foglie sue maggiormente colla radice si couẽgono i medicina e uerde piu ꝯ secche uale cõtra la sterelita chessi fa p̃ freddeza Ma se fusse p̃ caldeza piu nocierebe che assai auedere sene puote p̃ la cõplexione della femia sella e magra o grassa diassi dũq; la poluere sua cõ la poluere della bistorta & nuocie moscada cõ mele cõfeta ta ouero sciroppo simplice i mõ di lattouario. Anch̃ simbagni i acq̃ nellaq̃le cotta sia lartemisia ouero di cotale acq̃ simbagni la natura ouero di q̃lla & doglio comũe si faccia suppositorio. Amestrui puocar̃ facciasi suppositorio dl sugo suo Cõtra ipõdi p̃ fredda cagiõe il patiẽte ricieua il fumo suo. Il pãno & lerba scaldata sopra la pietra posta segga sopressa.

De Aristologia. capitu. x.

ARistologia e di due mainere lũga & ritõda & catuna e calda & seccha i secõdo grado & alcũi dicono cħ e secca i terzo. La radice piu cħ le foglie si couiene in madicina. La radice si coglie nellautũno & secchata p̃ due anni si puote seruare i molta efficacia. Le foglie cofiori uirtude hãno alcliss & di cõsumare & di caccia re il ueleno & seruare si possono p̃ due anni. Cõtro al ueleno & morso de uelenosi aiali diasi la poluere sua cõ sugo di mẽta la poluere sua la carne cõrode i uulnere & i fistola. Achaciare il fero morto cuocasi i uino & olio la radice sua & facciasi i bagniamẽto appsso al femure. La poluere cõ acieto mischiata la cotẽna da puza & schabbia optimamẽte mõdifica Alberto dice che a mirabile uirtu i atrare spine & altre cose ficte nella carne q̃l medesimo dici ancora Auicena. Anche dice che mõdificha ogni bruttura delli orechi & cõforta ludire q̃do si pone i q̃lla cõ melle & ciessa la puza se sigienerase i q̃lla. Et se sunga sopra la milza con acieto molto fa pro & la ritonda e piu forte.

Della bruotina. cap. xi.

LA bruotão e erba calda & hũida i p̃rio grado sottigliatiua & apritiua molto schifa lactratiõe delle mr̃ie a mẽbri. Anch̃ speza la pietra nellerẽi & puoca imestrui sedẽdo nella sua decotiõe & fa p̃ allulcieratiõi sue. Caccia fuori la secõda el feto & fa p̃ alloragunamẽto della boccha del la matricie & ap̃ q̃lla & alla dureza sua beuuto e amado di piastro sottoposto & beesi di q̃llo infino in cinq; dramme.

De anfodigli. capi. xii.

LAnfodigli ciento capi e alluctio una medesima cosa e caldo & secho i secõdo grado. Le foglie sue sono similiãti al le foglie del porro. La radice sua si cõuiene i medicia piu cħ lerba & la uerde e migliore cħ la seccha. Nelle radici sue si trouão alcũi capi a mõ di granelli dellhõ dureticha uirtu cioe & da trare & di secchare & cõsumare & uale a q̃lle cose cħ uale lãeto & i q̃llo medesimo mõ. Anche uale cõtro alle macole & ogni uitio docchi i q̃sto mõ togli onciei. i. di gruogo & on-

cie.i.di mirra & bolli i libra meza di bõ uino rosso & libra meza di sugo dáfori gli & bolli ifino alla cõsumatiõe dlla meza pte ouero si põga al sole in uaso di rame p tãti di che al mezo si riducha & marauigliosamte fa pro se de co tale collirio si ungano gli occhi.

Dellacietosa. capitu.xiii.

LAcietosa fredda & seccha i se cõdo grado i qlla e stiticheza: & soprasta alla collera!&il suo humor e lodeuole. La radice sua collacieto fa p ala scabbia ouero alla grossa schiuatione delláguinaia. Di qlla si fa ipiastro schuofrole si che si dice che sella radice sua sappichi al collo di quelli chae le schuofrole chelli uale & la sua dcotiõe cõ acq calda fa p al pizicor & simiglianteméle ella medesima e ultia & cõdiscie si p lo desiderio delloto.

Della Bietola. capitu.xiiii.

LA bietola desidera la tra grassissima acio che bẽ pficti. Semiasi qlla che p cibo si domáda del mese di dicẽbre di gienaro febraro & di marzo maximamte. Ma puossi qsi tutto tẽpo semiare se la terra si troua iguali & optiamte qlla che spessa sara si radifichi&altroue si traspõga q do alqto sara cresciuta cinq; ouero qttro foglie colle radici colletame reciẽte sotterate &qlla che si troua ne luoghi doue fu seminario derbe diuelta & alle lauorate aie si piãti. Apsso di qlle da ogi pte dsolchi. Anche si puo seminare in cãpi doue sono imellõi ouero ciedriuoli ouero zuche qdo icomiciano irami aistẽdere auegnia che siano quicipolle ouero nõ qlle che rimarano leuatine imellõi ouero zuche ouero cidriuoli da sarchiare & ispesso & da lerbe iutili da liberarle ñ p se posta sara sola. Ma labietola che p seme hauere si semia optia sara se del mese dagosto si semini & dipoi del mese di gienaro p li solchi de gli orti ouero p aie si traspiãti. Queste iuerita poi piu nobili semi pducono. Et nota che duno medesimo seme di bietole nascono alcũe nobili chel prio anno semi nõ pdussero: ma solamẽte lãno seguẽte & qste si debbono p mãgiar serbare. Et alcũe altre nascono ignobili che nella pria state si leuano i istipite & seme pducono & qste si traggano del lorto qdo il seme pducono. Imperoche utile eẽre nõ possono. Anchora seminare si possono p se & cõ altri mischiatamte che rimãe & sarchiera si rimosse qsi tutte altre herbe: Et il suo seme p qttro anni dura. Labietola e fredda & hũida i terzo grado & gienera buono sangue. Il uẽtre ihũidiscie: & e sana a qlli di calda natura o che accidẽtalmẽte sono riscaldati: labieto la ilendini & altre bructur del capo & le machie della faccia amẽda icapilli del capo ripara &nõ cõserua imali hũori nutricase i molto uso sabbia. Diascoride di qsta dice che sopra la sua radice si cõe sopra il cauolo si puo piãtare il sorcolo cioe iestare sopra ilqle sorcolo allapfine fortificata la radice nellarbore si trasmuta.

Della borrana. capitu.xv.

LA borrana si semia del mese dagosto & di settẽbre & optimamẽte del mese daprile & ñ bñ ialtro tẽpo si puo seminar & trasporre cõmodamẽte qsi tutto il tẽpo dellanno ouero sola i aie ouero intorno anuoue aie daltre erbe. I semi suoi si colgono imaturi acio che de suoi gusti ñ cagiano. Et lerba cosemi suoi p due ouero tre di si pone i mõticiello acio che isemi cõpimẽto di maturita habbino & sopra illetame si pchuote sopra ilql ilseme agieuolmte cade: inaltro mõ iuerita hauere ñ

si potrebbe & il seme p due anni si serba la borrana calda & hũida e nel prio grado ha ppieta di letitia gienerare se ĩ uino messa abere si dia. Il cuore iuerita molto cõforta ũde uale a cardiachi & ĩ acq̃ cotta cõ mele ouero zuchero ĩ beueragio data ĩcanali del polmone & della gola optima m̃te mõda. Optio sangue gienera: uñ uale a q̃lli che si lieuão di nuouo da ĩfirmita & asi cõpizãti & acardiachi a melãconi ci mãgiata cõ carni ouero cõdita con lardo cõtra la sincopi sidia sciroppo del fugo suo & zuchero fatto cõtra la cardiaca: agiũgasi al detto sciropo poluere el quor del cierbio cõtra literia mãgisi freq̃ntem̃te cotta cõ carni. achora il sugo suo & d la scheruola cioe latuga. Del basilico. xvi.

L bassilicho e caldo & secco nel prio grado delq̃le son tre specie cioe gharofanato ilq̃le a le foglie minute & q̃sto e di maggiore efficacia & uirtude: laltra specie sapella beneuẽtão ilq̃le ha larghissime foglie. V naltra specie di bassilico ilq̃le a le folie mezãe. Questa erba p lo suo odore ha uirtu di cõfortare & dalle sue q̃lita ha uirtu dissolutiua & cõsũptiua & mõdificatiua. Cõtraltramortimẽto & cõtro la cardiaca sidia la sua decotiõe cõ acq̃ rosata. A q̃llo medesimo uale il uio nelq̃le la medesima erba sara stata una nocte. Et se iessa sara cotta cotal uio sara molto cõfortatiuo & odorifero & uale cõtra le p̃dette cose & cõtra la idigestiõe & cõtral fluxo del uẽtre p freddeza. Ma cõtralfluxo specialm̃te uala se lherba el seme elq̃le e migliore sicuocha ĩ acq̃ piouana et cõ poco daratia si dia cotale acq̃ alõfermo. anche uale. Dellabrettonica. ca. xvii.

A brettonica e ca da & secha nel q̃rto grado: lechui foglie si cõsãno ad uso di medicia uerde & secche: alladoglia del capo p freddo si faccia gargarismo d̃lla colatura della sua decotiõe ĩ acieto colla strafizacha ĩsieme. Cõtra la doglia dello stomaco si dia la sua decotiõe ĩ sugo dassentio cõ acq̃ calda. A mõdificar̃ la matricie & aiutare la cõcieptiõe si faccia fom̃to d̃l lacq̃ d̃lla sua decotiõe & sene faccia ãchora suppositorio & si dia lactouario cõfortatiuo facto della sua poluer̃ & di mele.

Della brancha orsina. ca. xviii.

A brãcha orsina e calda & hũida nel prio grado & ha uirtu mollificatiua: contra le freddi apposteme si pestio le sue foglie cũ la sũgnia del porco uieta & uisipõgano. Cõtral uitio d̃lla milza sene faccia unguẽto pestãdo la pria & mettẽdola ama cierar̃ ĩ olio maciero & alla sua collatura sagiũga ciera. Della bistorta. ca. xix.

A bistorta e radice dunerba che simelmẽte sapella bistorta laq̃le e fredda & seca nel s̃cdo & nel terzo grado & ha uirtu di cõstrigniere & di saldare & di cõfortare cõtraluomito p freddeza o p riscaldam̃to si cõfetti la sua poluer̃ cõ albumine duouo & si chuocha sopra una teghia & sidia alõfermo. Cõtra la dissinteria si dia col sugo dela piãtagie. a c̃strigerr̃ imestrui si faccia fom̃to d̃llacq̃ d̃lla sua d̃cotiõe & d̃lla sua poluer̃. Della zuccha. cap. xx.

A zuccha desidera t̃ra grassa bẽ lauorata & letamiata & hũida. Piãtansi nella fine daprile & nel comiciamẽto di magio tro o q̃tro piedi lũa dallaltra lõtana ĩ q̃sta maniera cioe due granella si sotterio ĩsieme adẽtro ĩtorno di tredita p mõlche iram̃i stião disotto & la piãta di sopra: ma ĩanzi che si piãtio si mettão ĩ un uaso piẽo dacq̃ & poi sigittino quelle che uanno agalla & si piãtio laltre ch̃ uãno sotto & nel logo doue si põgono si mescoli ille

colla tera & nõ si deno in fosse piantare acioche le pioue nõ si raunino & couille et amortio il giermuglio. Et quãdo sarã no nate et alqto leuate sopra terra si sarã chrino et ui si põga ĩtorno laterra et quã do sara mestiere soauemẽte sadacquino et se sarãno piãtate ĩ terra poco lauorata et cauata quãdo comincierano acrescere sicaui tuta la terra datorno adesse profõ datamente: acioche possano attendere le radici per tuti gli spatii et quando saran no cresciute si facia disopra copritura a mõ diuignia dalteza et statura duno hõ et irami fogliuti si pongano di sopra p lombra et sopra le dette zuche per lo tro po caldo si ponga herbe acioche meglio crescano: o si lascino che uole le sue uiti ãdare per terra allaquale sara utile mol to acioche piu tosto & piu zuche produ ca se isuoi capi pricipali et piu grossi un poco nella uetta si rompano acioche fa ciano irami iquali producono le zucche Anco se trouato un modo di piãtare piu tosto lezuche et imelloni et hauere piu to sto ifructi cioe chessi põe un poco di ter ra trita sopra lamassa delletame caldo di presente che delle stalte si chaua del me se di marzo & sopra ladetta terra si piau tino isemi iquali tosto nascierão p lo cal do fumo delletame. et poi che sarano na te si debono dala rugiada dela nocte di fẽdere cõ alcũa couertura et nel tẽpo che larugiada sara ristata dicadere incõtinen te si traspongão cõ uno poco di qlla ter ra et di letame nellogo oue uorai che stia no. Quelle che riserbão per seme siã ql le che pria nascão sõ piu grosse leqlesi de no lasciare idnrare in la sua uite infina al uerno et poi sidebono apichar sopra pi ciolo fũmo et optiamẽte si cõseruerano et sapi che lagrosseza del piciuolo dimõ stra p inãzi di che grosseza sara la zucha poi quãdo lauorai piantare aprila et tra ne il seme et sappi che quãto in piu alto loco saranno isemi nella zucha tanto le farãno piu lũghe. et ancho sappi che ise mi serbati nel predecto modo si serbão p tre ãni. La zucha e fredda humida nel secõdo grado et gienera chylo flematico õde si cõfa acoloro che sono di calda na tura et propriamẽte ai collerici o a colo ro che sono accidẽtalmẽte riscaldati. ĩpo che mitiga illoro calore et spegnie la se te et e loro optima et maximamẽte se col sugo delle melle cotognie delle mella grane si dia . & a flematici si dee dare chon pepe chon senape e commenta & sessi arrostiscie inuolta nella pasta il p sugo che dẽtro si trouera sidia abere ad alchũo febricoso mitighera il calore del la febre et spegniera la sete. Nellacuti fe bri sidia la sua acqua o lo sciroppo facto di quella. e lazucha cotta colla carne: al tẽ po di state fa utilita acollerici. Isuoi semi sono freddi et diuretichi p la sutilita del la sua substãtia et spetialmẽte si conuẽgo no in medicia: cõtra loppilatiõe del fega to delle reni et nella uescicha et contra la postema si prendano le sue granella mõ de et si pestio bene et si cuochano alqto in acq dorzo et dorzo et colata sidia allõ femo. Ma se nõ potesse bere cotale acq si facia dessa sciropo et lisidia et nota che hauerão magiore efficacia se ñ bollirão.

De cocomeri. ca. xxi.

I Cocomeri et icedriuoli desi derão ũa medesima terra col la zucha et di qlli mesi mede simi et i ũo mõ si piãtão et sicauão dator no ma debono haueř miori interuali: et poi che sarão piãtati isemi soi dopo sei o dieci di si sicirchi se sono corocti. laqlcosa si saprã se sõ duri o saprão. et se saranno molli nõ sono bõi: et ĩpo i loro loco si de

bono porre delaltri & anchora dopo iſei
giorni ſi debono circhare:& ſe ſara biſo
gnio ſi debo~no ãcora ſcãbiare. Mõdi ri-
ſi dellerbe & ipercio nõ hãno meſtiero
di ſarchialli & di ronchamento. Et ſe
maccierai le ſue granella ouero ſemi i la
ćte di pecora & i mulſa cioe in acqua me
lata diuenteranno dolci candidi & tene
ri ſecondo che certi dicono. Et ſe mette-
rai ſoteſſa la predetta aqua in uaſello ap
to due palmi ſoteſſe diuẽterãno altre tali
ſecõdo che uirgilio & martiale aferma.
Icocomeri & ciedriuoli ſonno freddi &
humidi nel ſecondo grado & ſono mol
to indigeſtibili. Et iciedriuoli ſono peg-
giori che cocomeri & i;ciaſchũo la ꝑte di
fuori duriſſima alſmaltire ma la loro mi
dola gienera piu ꝑfecto che ilo & fano ꝑ
de con la loro ſubſtãcia mãgiati a coloro
chãno loſtõaco caldo & forte & a coloro
che ſaffatichano laſtate. Ma aflematici&
a coloro che nõ ſi trauagliano nocciono
molto & ſpetialmẽte allo ſtomaco & ala
ſua neruoſitade. Et lacqua loro ouero il
ſugo uale a coloro chãno febre & mitiga
no la ſete. Non ſi mangi cocti. Ma ſola
mẽte crudi:ma le zuche ſi mangião cotte
ſolamẽte. Iciedriuoli quãto minori ſono
piu teneri & piu uerdi o uero piu biãchi
tãto ſono megliori & nõ ſono bõi puoi
che la loro ſubſtãcia adureza & il colore
acitrinitade ꝑuiene:ma icocomeri ſono
migliori quando ſono maturi laq̃lcoſa ſi
conoſie quãdo ſono mezi legieri.

De cauoli. cap. xxii.

I Cauoli q̃ſi i ogni aere alignia
no & deſiderão terra graſſa
letaminata & ꝓfũdamẽte ca-
uata. Amano inanzi terra mezana che
ſabbionoſa ocreta. Et de cauoli certi hã
no le foglie late & groſſe & q̃ſti comune
mẽte uſiamo nelle nr̃e cõtrade. Altri hã-
no le foglie creſpiſſime & q̃ſti aduegnia
che ſſi hãno molto buoni tutta uia ſono
meno netti ꝑ le ruche & altri uermini che
i eſſi tropo ſinaſcadono. Sono ãcora cer
ti Cauoli chãno le foglie grãdi ſottili &
alq̃ti creſpe ꝑ tuto i q̃li ſappellão cauoli
romani. Et q̃ſti ſono migliori che tutti li
altri & chi meglio ſi cuoprono ſelli haue
rão terra ben graſſa impero che in la ma
gra nõ ſon migliori che glialtri. Poſſon
ſi ſemiare & tranſpiantare per tutto ltem
po dellãno nelquale nõ ſia la terra ghiac
ciata o ſecca itãto che nõ ſi poſſa lauora-
re. Ma q̃lli che ſi ſemiano del meſe didi
cẽbre di febraro di marzo daprile & di
magio ſi potrãno hauere tuta laſtate & il
uerno iſino che nõ ſi cõſumão & guſtão
ꝑ troppo fredo. Et ſe iloro gãbi nõ ſi di
uellino ꝓducieranno nella primauera il
ſeme q̃le q̃do ſara maturo ſi coglie. Ma
ſeſſi ſchiãterãno da eſſi piu uolte irami di
ſemi q̃do naſcono ſiche lamateria del ſe
me ſi parta tutta ſeſſi domão & poi ꝓdu-
cono belle foglie & ꝑ q̃ſto mõ durera la
loro uita piu anni. Tutta uia ſono cierti
cauoli iq̃li agieuolmẽte ꝓducono & que
ſti nõ ſi poſſono i cotal modo agieuolm̃
te cõſeruare. Et q̃lli che ſe ſeminano dop
po mezo il meſe dagoſto iſino dotto. di
entrãte ſeptẽbre ſi piãtano poi del meſe
di ſeptẽbre:o doctobre q̃do ſaranno alq̃
to creſciuti & ſarãno grãdi & belli la ſe-
guẽte quareſima & poi apreſſo & nõ fa
rãno ſeme in q̃lla ſtate e non temerãno il
gielo:o la rugiada del uerno. Ma ſe ianzi
il ditto tẽpo ſi ſemineranno producierã
no la q̃reſima il ſeme & nõ ſarãno cõue-
nieuoli ad uſare & ſe ſi ſemierãno dopo
il tẽpo ꝑdetto ſarãno troppo teneri & de
bili & uegniẽdo il freddo nõ durarãno
& q̃ſte coſe nelle cõtrade di toſchana ſo-
no ꝓuate. Poſſonſi ſemiare molto ſpeſ-

si & si possono adaqre in tẽpo di grande asciuto. Et diciesi che iloro semi si pono serbare p. x. ãni. Quãdo si piãtão nel per tugio facto col paso se si taglião le sõmitade delle radici acioche q̃do si põgono nõ si ripieghino ĩ su laq̃lcosa sarebbe ad essi molto dãnosa. & nota che le piu cresciute & maggiori piãte si dẽo porre che bẽ che piu si pẽino adaprẽdere tuta uolta diuẽterãno piu forti. Et nõ e bisogno che leradici si freghino cofango o chon molle letamene che laterra sia molle ĩpo che ĩ la mezanamẽte secha piãtati aligniano aduegnia che si sechino le foglie isino atãto chelloro uigore si cõforti perla pria piogia uegniẽte & nõ solamẽte icauoli piãtati del mese di marzo:o daprile ma etiãdio q̃gli che di giugnio:o dilu glio:odel mese dagosto si piãtão sarãno il uerno grãdi. Et piãtãdosi soli ĩ loco oue niunaltra cosa sia. Et simigliãtemente si piãtão optiamẽte p li solchi di tute lherbe & delle cipolle & degliagli cioe una righa p solcho o due cioe una righa in ciaschũa ripa del sorcolo spartiti lũo dalaltro p uno bracio o meno. Ma q̃to piu radi si piãtão tãto maggiori diuentão & quãto piu spessi minori. Ancho icauoli iquali dissi chessi debono p laq̃resima piãtare optimamẽte si piãtano intra grãdi icauoli. Il doppio piu spessi che igrandi. Lauorata ĩ pria optimamente la terra & quasi ridotta ĩpoluere iquali leuati uia icauoli grãdi rimarãno & potrãosi diradare acioche diuẽtino grandi & durino p tuto lãno ĩperoche in quella state nõ ꝓducierãno seme. Anchora si possono p li campi piantare intralmiglio intra lafaua & per li solchi del grano & in tute laltre biade & intra iceci & intra solchi de melloni decocomeri & ciedriuoli. Anche si possono piãtare nelle uignie nelle q̃li bene aligniano. Ma molto sedanni sichano peroche si troua p speriẽtia chel cauolo e nimico della uite ĩpo icio chel landebolisce & lariarde quãdo le fusse allato. Anchora habi riguardo q̃do piãti il cauolo che nollo sotterri tãto che nel la sõmita dl gãbo sopra la terra nõ rimãga ĩpoche icõtinẽte perirebne. Icauoli si debõ sarchiare & purgare dellherbe ĩutili & quãdo uerrãno le pioue dopo grã secho della state p liquali si spera che riuerdiscão & si rimouino si debon rimouere da essi le foglie inutili leq̃li saranno seche:o forate:ilcauolo:e freddo:& seco nel primo grado ma Auiciẽna dicie che glie seco nel secondo & gienera sãgue turbido & malinconico & il suo nutrimẽto:e piciolo:ma quãdo si cuocie con carne grassa o cõ galline diuenta migliore. Laloro cocitura ouero brodo mollifica iluentre & prouoca lorina & la loro sustanza:e secha onde constrectiua. Ma q̃sta opatiõe sono tẽpati se mãgiera luno & laltro ĩsieme cioe ĩ brodo & lafoglia:ma dato solamẽte ilbrodo solue iluẽtre & la substãtia solo cõstrigne & ĩ dura illoro nocimẽto si rimoue & correggie sessi lessão e gitata uia la pria cocitura & ĩ altra acq̃ cõ carne grassa di pecora o di porco & si dião amãgiar cõ pepe & comio o cõ olio. Et Auicẽa dicie chella sua decotiõe & il seme tardão lebrietade & ha ꝓprieta di sechare la ligua & far somno & dichiarificare la uocie. Et gallico dice che se icauoli si dão lessi afanciulli gli aiuterão piu tosto ãdare. Et Plinio dicie che lefoglie decauoli marauigliosamẽte sanano le ferite de cãi. Anche dicie chel cauolo poco cotto solue il uẽtre & molto cotto lo strignie. Anco dice chel cauolo conforta inerui õde uale aparaletichi & acoloro chetremano:& fa abõdãza dila-

cte & il suo sugo uale contro al ueleño & cõtro al morso del cane rabioso.

Delle cipolle. cap. xxiii.

LE cipolle disiderão terra solu ta grassa & optiamēte lauora ta & i suoi semi trebiati durão uno āno solamēte. Ma sospe si negusci si oseruão p tre āni sāza lesiõe. Semiasi da alcūi iorno al comiciamēto dl mese di nouēbre. & maxiamēte p tuta toscana & fassi sopra loro semenzaio qsi cõe uno pgoleto copto di certi strami di uerso aquilõe p spatio dū bracio & uer so il merigio p spatio di due leuato da terra: & molti sono che le seminão di di ciēbre di gienaro di febraio & di marzo Allora che di luerno primieramēte semi nare si possono & si seminão nelaie sole: Et anchora si possono con laltre herbe mescolatamēte semiare. Et qdo sarão al quāto cresciute & bē che daprile o di ma gio sia si piātão luna dalaltra un somes so ouero p una spāna di lungi. Et se ne debono porre quatro righe ne laia & ql le che uorrai māgiare inanzi che siāo ma ture piāterai nellaie oue sono legathe ici triuoli i cocomeri o uero melloni. Et quā do sarāno cresciuti sileuino le cipolle: o ue etiamdio se sarāno lastate si maturerā no auengha che nō diuentino cosi gros se cõe qlle che nellaie sole si piātano & q po si debono piātare siricidano le lor ra dici infino alla grosseza dun dito o dū mezo allato ala cipolla & si fichio solamē te un dito sotto terra. Impoche si ageuol mente sappigliano che se si põesseq so lamēte o cadessino sopra la terra osi por tassino letame porti etiādio discoperti o si piātassino i terra qsi seche pur che fussi bene puluerizata nascierebbono & cre scierebono optiamēte disiderono desse re spesso cauate datorno & dessere pur gate da tute lherbe. Et se loro la terra nō sara stata letaminata qllo medesimo āno sisidee nel tēpo che si piātano letamiare acioche optiamēte alignino. Et colte le cipolle mature laqualcosa si manifesta: q do nō si possono sostenere & nō cresco no piu: le migliori di quelle si piātão del mese dagosto acioche lāno sequēte facia no fructo cioe seme. & le piu catiue si pi antão acioche la quaresima si possão ha uere uerdi. & le mezane si serbino lequa li se saranno alluna crescente diuelte essē do il tēpo chiaro & asciuto si cōseruerão meglio in luogo tuttauolta obscuro & a sciuto le cipolle son calde & humide nel secōdo grado & se suserão spesso di mā giare con laloro acuitade ingieneranno nello stomacho mali humori & genetão sete & enfiamento & uētosita & fano do lere latesta & uenire pazo per la loro fu mosita che sale al capo & che pcote alcie labro ōde coloro che susano amāgiar i pazão & hāno terribile & manincõici se gni & spetialmēte se le māgierāno leuā dosi difermita & se le māgião crude nō dāno al corpo nutrimēto nessuno. Ma sesi lessano & giectasi uia la pria acq & i una altra si cochano dāno bono nutri mēto & assai maximamēte se cō grādis sima carne & cō bono cōdimēto odori fero si cōdiscono. Et se si prēderāno cru de temperatamēte secondo che si cōuie ne per uia di medicina rischaldono & ta gliono i grossi homori & uischosi apro no le boche dele uene puocão imenstrui & loria: et acrescono lapetito et puocão la luxuria p la loro caldeza et humidita: il loro sugo messo p li anari o si riceuera il loro odor p li anari purgera il capo opti mamēte. Et māgiate crude fanno crescie re i capelli. Auicenna dice che nella ci polla e achuita inciessiua et amaritudine

& stiticitade cioe afreza ouero lazitade & quella che piu lunga & piu acuta che la biancha & lasciuta ouero secha piu che humida & lacruda e piu acuta che lacotta & ha uirtu di trare il sãgue ale parti di fuori p laqualcosa fa rossa labuccia. Anco e utile al nocimẽto dellaque quãdo si mãgia. Et il suo seme rimoue la morfea & quãdo si frega itorno a loco del opitia molto ui gioua & se si mescola col mele rimoue leueruche. Et la cipolla finalmẽte & di qlle cose leqli noccino allontelleсto pero che gienerano mali homori.

Del comino. cap. xxiiii.

Il comino desidera grasso terreo & aere caldo & seminasi del mese di mazo & e caldo & secho nel terzo grado & si po serbar cique ãni. ha uirtu diureticha & sottigliatiua onde p̃so cõ cibi & ne beueraggi & ne sauori cõforta ladigestiõe il uino della sua decotione & de fichi sechi & del seme del fiẽo mitiga il dolore delle budella per cagiõe uẽtusitade. Et il medesimo uino uale cõtra fredda tossa Cõtro allõfiamẽto della gola si chuocha il comio & ifichi bẽ pesti i uio & factõe ipiastro si põga sopra illuogo doue il dolore. Contra la fredda reuma del capo si põga cosi prẽdasi poluere di comino & orbache & isieme si metta i uno testo caldo i uno sacheto & poi chessia caldo sel põga i sul capo. Cõtra lastrãguria & dissuria & gli altre dolori p frigiditate si põga il comio decotto sopral loco. Cõtral sãgue de gliocchi nõ nel pricipio ma poi si prẽda la poluere del comio & sintrida cõ torlo duouo in testo caldo & factone due parti ui si ripõga spesso. Cõtra illiuidore p pcossa o in altro mõ aduenuto q̃do sia frescho si prẽda la poluere del comino sottile & ben cõfecta al foco & ui si ponga spesso & e rimedio certissimo & il troppo uso del comino discolora la buccia.

Del gruogho. cap. xxv.

Il gruogho e di due facte cioe saluatico & dimestico. Il saluatico si semina cõe laltre herbe ilquale e di piciola utilita ma fa il gãbo alto & molte mazuole nelle quali nascie il gruogho ilquale q̃do apparisсie nelleuare del sole si coglie. Il dimesticho e buono ilquale non si semina peroche non fa seme. ma le sue cipolle si colghono del mese daprile o di magio quando sono mature & si lascianola mõzichiate octo giorni acioche simacierino allhora si mondano & si sechano in logo caldo non pero al sole acioche non si chuocano. La chui maturitade si conoscie allhora che le foglie sono seche & cõseruasi sopralcuna cosa: o solaio che nõ si acosti alla terra infino al mese dagosto ma lottimo tempo da piantarlo e damezo dagosto isino amezo settembre. Et allora o inanzi o doppo si piãtão luna spartita dalaltra colle radici lequali hanno p spatio duna spanna o: assai meno. Ne lo ghi oue la terra fusse cara & si mettano soto terra quatro dita ne solchi & si lascino due o tre anni & ciaschuno hãno del mese daprille sallora sono seche le foglie & del mese di magio digiugnio & diluglio se nascie herba nellaie sidee stirpare zappando la terra per tutto nella corteccia di sopra due dita & non piu adentro acciоche non si tochino le cipolle: & se piaciera intorno alla fine dagosto: o del mese di septẽbre si rada la terra a modo duna aia & dogni uerdume si rimonda & poi si colgono i fiori quãdo nascono. & il gruogo si secha a debile & lento fuoco & chiuso in alcuno logo si conserua & passati due o tre anni si diuelle si diuel

le tuto del mese daprile et dacapo si pianta al mõ predetto. Il gruogo desidera terra cretosa o mezana et si pote optimamẽte piãtare: oue sico state le cipolle poi che sono diuelte. Et e dasapere chel gruogo nõ si dãnifica molto p lombre: ma damnificasi molto dai topi iqli sotterra rodono le sue cipolle cõtra iquali niuna cosa uale tãto quãto tendere latrapola ailoro ptugi et fare isolchi tralaie cauati iqli lodifẽdão dallumore dellacq̃ ilquale molto teme et oltre a qsto ĩpedíscono iltrapassamẽto de topi et delletalpe leqli anchora molto desiderano le sue cipolle. Il gruogo e caldo et secho nel primo grado et e nelle sue qualitadi tempato et impero e confortatiuo: onde contra la debilita et difecto del core molto uale. Et rimoue il rossore deglíochi per sangue o per altra macula. Seui si pone pesto cõ rose. Et cõ tuorlo duouo secondo che dice Diascoride. Ancora colui che bera il gruogo innanzi non temera lebrietade ne troppo mangiare. Ancho legrillande facte di qllo non lasciano altrui inebriare anco inducie sono et stimula il uentre secondo che dice plinio. Anco dice cħ cura imorsi de serpenti et delli aragni et le puncture delli scarpioni.

Delle cipolle maligi. c. xxvi.

Le cipolle maligi si piãtão cõe iporri cioe una p ptugio scostata p un pie lũa dalaltra: leqli grã ciesto fãno leqli poi usiamo la state seguẽte dopo apaschua et sono qsi dũa medesima cõplessiõe cõlaltre cõmũe cipole.

Del cardo. cap. xxvii.

Il cardo si semĩa di marzo et desidera terra letãmata et soluta aduegnia che nella grassa meglio allignare et aprendesi et se si põgono in piu saldo terreno sara loro utile cõtra a letalpe et glialtri aĩali peroche nõ si pote cosi ageuolmẽte forare. deonsi seminare icardi aluna crescíente nellaia gia loro apparechiata et si seminino spartiti lũo dalaltre un mezo piede. Et si dee prẽdere guardia che isuo semi nõ spõghino aritroso cioe qllo disopra disotto poche nascierebono icardi debili et nõ flessibili. Et nõ si debono isemi pfundare nella terra. ma psi cõtre dita si pfũdio tãto che la terra agiũga ali priminodi dele dita et si purghino spesso dallherbe ifino a tãto che gãbi idurino et sel caldo sopraueĩsse sinaffino. Et se strignierai le piãte de soi semi nõ haurãno spie secõdo che scriue Palladio del mese doctobre si põgono le sue piãte tralgrão gia nato o intra altre biade cõ palo laqlcosa e piu utile che por li i crudo terrẽo leqli q̃do porrẽo taglíere nole sõmita dele sue radici et ipiastrerele di letame et sptirẽo lũa dallaltra tre piedi acioche meglio crescão mettẽdone i una fossa dun piede alta de due o tre: et spesso nel tẽpo asciuto sotto iluerno ui met tereno ciener et la mescolerẽo cõ letame et q̃do si colgono nõ si colgono tuti isieme pche nõ si maturão isieme ma lũodo po laltro. et si dee cogliere allora cha ifiori nella pte disotto a mõ duna girlãda et nõ pria. et nõ si dee aspectar che fiori siano tutti caduti ĩpoche sarebbe peggiore et cõtinuamẽte ciascũo hãno sene debono leuare le piãte acioche nõ affatichino le madre et ifigliuoli ouero irampolli p altri spatii possão cresciere iquali si debono tuta uolta cõ alcũa parte dellaradicie diuellere. Et qlle piãte che serberai per seme purgare pria da tutti irãpolli si debono disopra cõ terra cotta o secha o cõcortecia alcuna coprire. ipero isemi per sole & p uenti pioue soglion a niẽte uenire.

Della camamilla. cap. xxviii.

A camamilla e calda & secha nel primo grado & e ꝓssima alla uirtu della rosa nel suo so cigliamẽto & la sua caldeza e cōueniēte cōe la caldeza dellolio & e apritiua & sottogliatiua molificatiua & e solutiua a ragiōe & q̃sta e la sua ꝓprietade itra le medicie che piu uaglIono ala strecheza che nullaltre & e confortatiua del cierebro pochĩ risolue le materie dl capo.

Della chuscute.ca.xxviiii.

A chuscute e calda nel primo grado & secha nel secōdo.laq̃le si dee cogliere cofiori & si pote i due āni serbare et la sua uirtute pricipalmēte e di purgar la malinconia et la flegma et lacq̃ della sua decotiōe uale cōtra la strāguria et dissuria et āco la sua erba sessene potra hauere i grā q̃titade cotta in uio et olio et ipiastrata allereni et a petignione et allaltre parti oue fusse il dolore. Et auicēna dice che lacq̃ della chuscute e mirabile alieteritia. Et sarapiōe dice che delle sue proprietadi e daschaciare lantiche superfluita delle uene.

Del calamēto. cap.xxx.

L calamento e di due facte acquatico et di mōte. Lacquaticho sapella mētastro q̃llo delle mōtagnie si chiama nepitella et q̃sto e miglior peroche piu secco et si dee cogliere allora che fiorito et allōbra sechare et possi ꝑ tuto lanno serbare et ha uirtu dissolutiua et cōsūptiua et il uino della sua decotiōe et della riquilitia et dellue passe e il uio della decotione della sua poluere et de fichi sechi uale cōtra la fredda tossa et asima freda ipoche della nepitella predetta si fa il diacalamēto ilquale a q̃llo medesimo uale. Anco la sua poluere data in uouo dabere o in farina dorzo uale a q̃l medesimo. Contra il dolore dello stomaco ꝑ frigitade usi lōfermo la sua poluere cotta nel uio o ne cibi. Cōtra la freda reuma si dee uegnire la ꝑte di dietro del capo del mele nelq̃le sara facta decotiōe della sua poluere data i uio daber o i faria dorzo uale a q̃llo medesimo. Et poi si faccia saciellatiōe della decta poluerĕ scaldata i pētola roza o dela decta herba iperoche molto uale. Cōtra il discindimēto delluola si facia gargarisimo dacieto nelq̃le sia cotta la sua poluere et la poluere delle rose: cōtra tenasmon ꝑ flegma uitrea: o ꝑ altro homore fredo le reni sungāo di mele et della decotiōe della sua poluere et de la colofōia et de semi del nasturcio calda sopral culo cō bābagia et i cotal mainera ācora si libera la matrice. O si facia fomēto dellacqua della sua decotiōe adisechare superfluitade dela matricie et uarra molto.

Della cientaurea. cap.xxxi.

A cientaurea cioe fiele di terra e calda et seccha nel terzo grado et e herba amarissima: et enne di due maniere cioe Cientaurea maggiore et minore. Ma la magiore ha maggiore efficacia et pricipalmente si confa aduso di medicia q̃to alle foglie et a fiori. Onde quando si dee cogliere allhora che comicia a fiorire et si dee allōbra sechare & si pote in molta efficacia serbare & ha uirtu diureticha & atractiua & cōsūptiua. Il uio della sua decotiōe uale a lopilatiōe del fegato della milza & delle rēi & della uescicha & alla strāguria & dissuria. Onde dice Gallieno che la ciētaurea e delle piu nobili & migliore medicine a loppilatiōe del fegato & fa grande utilitade alla dureza della milza ipiastrata & beuuta. Cōtra i uermi dellorechie ui si metta il suo sugo col sugo de porri mischiato. Cōtra i lombrichi si dia il suo sugo col mele. A chiarificar

il uedere simescoli il sugo dela radice del
la cientaurea maggiore con acqua rosa
ta se ungano gliocchi.

Del capello uenero. c. xxxii

IL capel uenero e fredo & se
co temperatamente & ha uir
tu diureticha p la sottile sub
stātia e fresco di molta efficacia & si puo
te poco serbare poche sottile herba. Con
tra alriscaldalmēto del fegato si dia lacq̃
della sua decotiōe. Anco della detta acq̃
& del zuchero si facia sciroppo & sel ri
scaldamēto pdecto sia cō uitio di milza
uisi agiūga alchūa cosa calda & diureti
cha. Anco leplagielle itinte nel sugo suo
o la sua erba pesta uisi pōga suso. Et aui
cēna dice che poco declina a caldeza & p
cotale cagiōe e sottigliatiua resolutiua &
apritiua & in esso e stiticitade & q̃do si
mescola nel cibo dela carne d galli & del
le cuturnici li fa forti a cōbattere & aucci
dere. & la sua cienere conacieto & cono
lio e utile alla alopitia & con lolio della
mortella & cōuino & cō rāno fa crescie
re icapegli & non gli lascia cadere. Et la
sua cienere cō rāo e utile alle forfore del
capo et cōsuma et diradica et rimoue da
esso lhumide piaghe: et e utile al polmo
ne icio cħ molto il purga et puoca loria et
rōpe la pietra et fa uēire imestrui et me
na fori la secōda et purga lasecia del feto.

Del cierfoglio. cap. xxxiii.

IL cierfoglio si semina dago
gosto et e buono p tuto il uer
no et dopo il uerno.

Della ciecuta. ca. xxxiiii.

LAciechuta e calda et secha nel
q̃rto grado et ha uirtu atracti
ua et cōsōptiua et dissolutiua
ma nō susa nelle medicie dētro poche ue
nenosa et nella substātia et nelle sue q̃lita
di ipoche dissolue tāto che li spiriti infra
liscono & uegniono mēo per loq̃le ifrah
mēto si mortificano lemēbra & ha uirtu
optia q̃to alle radici & poi secundo lefo
glie & ultimamēte secōdo isemi. Onde
il suo seme alcuna uolta si mete nelle me
dicine. Contra luitio dela milza si dee in
q̃sto mō usare cioe che tuta lherba dimo
ri inacieto cō una libra darmoniacho p
dieci giorni & poi si metāo a bollire le de
cte cose isino a tāto che lo armoniaco sia
bene risoluto & structo & poi si coli con
panno. Et questa colatura dacapo si fac
cia bollire & agiuntoui ciera & olio & se
ne faccia unguēto dicicuta ilquale e opti
mo al uitio della milza & cōtro ledure a
posteme & contra lartetica & cōtro alle
pilēsie sissene fara untiōe. Cōtro lartetica
& podagra si cocha la sua radice ī pasta
& poi fesse p mezo si pōgāo sopra larteti
cha e sicurissimo rimedio. cōtralmale dl
fiancho & cōtro alla strāguria & dissuria
si debono īpiastrare della sua decotiōe ī
uīo forte & olio ī loghi doue ladoglia: a
mōdificare lamatrice & purgare defred
di homori & uiscosi & aprouocare ime
strui si facia fomento della sua decotione
inuino & acqua salsa. Contra lescofrole
seche sideono usare prima lherbe diure
tiche poi si facia impiastri di due parti di
cichuta & terza di scabbiosa.

Della scatapuza. ca. xxxv.

LAscatapuza e calda nel terzo
grado & hūida nel secōdo.
Ma gerardo dice nel suo scri
to che la e calda & seca nel terzo grado &
e seme dūa certa herba che p simile nōe
sapella ilq̃l seme leuatone lacortecia diso
ri si serba tuto lāno. Et sidee sciegliēr q̃l
la che uerde & nō forato dētro & che nō
e liuida: ma biācha. lascatapuza ha uirtu
di purgare principalmēte la flegma ap̄s
so la collera. & la malicōia. Et ha āchora

uirtu purgatiua per le pti disopra p lauē tusita & leuita cha inse. Onde alcũa uol ta si da aisani a cõseruatione dela sãitade Alcũa uolta aglinfermi arimouere lãfir mitade. Cõtra lacotidiana di flegma sal sa & cõtra larogna si pesti lascatapuza in molta q̃tita & poi iuolta nele foglie de ca uoli si metta sotto laciencre & uisilassi as sai acioche si cocha bene & poi quãdo ca uata si priema & olio che nescie si serbi il quale si po per spatio duno anno cõser bare & q̃do sara bisogno si dia allonfer mo ne cibi o ĩ alchuno altro modo & in q̃sto mõ si po fare ingano a molti: o sene facia chiarea pestãdola bene & cociẽdo la cõ mele & poi mischiãdolla col uio. Et nota che ĩ. xx. libre di uio debe eẽre una libra discatapuza & q̃llo medesimo nel locie & neglialtri pesi miori. Anche si po mettere lascatapuza bẽ pesta in brodo di carne o di pescie o daltri cibi & mãgiata molto uale aisani & allinfermi. Et gerar do dice che la scatapuza e molto laxatiua & purga disopra et sotto faticosamẽte et conãgoscia. Onde si dee prendere guar dia che nõ si dia se nõ a color cħi ageuol mẽte uomitano et se la materia nõ e di geste. Et nõ si debono dar acolor chãno stõaco debole et le budella: poche subuer ton et nõ si dia se nõ distẽpata acioche nõ dimori nello stõaco. Et nõ si dee sopres sa dormire ne ripossare se nõ cõe nellal tre medicie da uomito el suo uso e acio che di q̃lle medicie si facião acute cõ. x. o. xi. grãella digusciate et peste et cosi si mescoli nella medecia. Anco dice che p se medesima si po dare pesta et stẽperata con acq̃ calda: o cõuino et dice che purga prĩcipalmẽte la flegma et li homori uisco si et maxiamẽte dello stõacho et delle bu della uñ fan prode ai collerici et a quegli chãno il male del fiancho et agli artetici & alla febre cõtinua p flegma uitrea o na turale. Et dia scoride dice che sene dãno dacique ĩsino a none granella & q̃do lo stomaco sara forte si dião itere et se fusse debole si diano peste. Anco dice che sele foglie della scatapuza si cuocono cõ polli o cõ herbe et altri cibi purgão la flegma et la collera.

Del cretão. cap. xxxvi.

IL cretão cio sono iuichi mari ni e caldo et seco nel terzo gra do et e herba laq̃le si troua nel le pte marie et ha uirtu molto diureticha p la sottilita della sua substãtia Cõtro lastrãguria et otro al uitio della pie tra et cõtra il mal del fiãcho si prẽda della decta herba et ĩ grã q̃titade et si bolla in acq̃ saluastra et i uino et olio et ĩ q̃lla acq̃ sega et stia lõfermo ĩsino al bellico et se nõ sene pote hauere tãta q̃tatitade: impia strerane solamẽte il loghi oue e ladoglia et anco herbe maugiata o il uino doe sa ra cotta beuuto prouochera lorina.

Della cielidonia. cap. xxxvii.

LAciclidõia cioe cienerognio la e calda et secha nel q̃rto gra laq̃l e di due facte cioe indica et naturale. Quella dindia e di maggiore efficacia & operatiõe & ha la sua radice citrina. Quuella che si troua nelle nostre contrade e diminore effica cia tutta uolta luna per laltra si prende & quando si troua nelle riciete uisidee met tere la radice & nõ lherba & ha uirtu dis solutiua cõsũptiua & atractiua. Contro al dolore de denti per cagione di freddo si prenda la sua radice & si pesti alquan to & si metta infra identi & disopra pon ga laglio. A purgar il capo & alluuola ri piena dhumido fredo uisi ponga la sua radice cotta ĩ uino & lonfermo ricieua il fumo del detto uino p la boccha & poi gargarici il uino laqualcosa asciughera

luuola & purghera ilcorpo. Et plinio dicie che p lo sugo della Cielidonia gliocchi della rondine cauati ouero damnificati al primo si riducono.

Del curiandolo cap. xxxviii.

L coriandolo e herba assai comue laqle e calda & secha nel secodo grado il chui seme si dee mettere nelle riciette ilqle si serba p due ani & p losuo odore ha uirtu cofortatiua: onde acofortare ladigiestioe & alla doglia dello stomaco p uetuosita de sidia il suo seme necibi. Et il uino doue sara cotto abere. Ancho lapoluere del suoseme dittata sopra lacarne lafa sa porosa. Et Isidero dicie chel suo seme dato i uio dolcie icita glihomori a luxuria. Ma sidee guardare ch no senedia tropo po ch farebbe lhuomo furioso & pazo. Et lasua herba col seme e uenenosa acani & gliuccide se alqnte fiate neman giao.

Dellaconsolida. cap. xxxviiii

Acosolida maggiore cioe rigaligo e di fredda e secha coplexioe & la sua radicie propriamete e mele laqle ha uirtu di costrignier la grossa substatia: & serbasi ciq ani & lasua poluere data necibi uale cotro al fluxo del sangue demestrui & cotro al fluxo deluentre & posta disotto uale cotral fluxo de mestrui similmente le fometatioi della sua herba facte.

Del cocomero. cap. xl.

L cocomero saluatico e herba nota del cui sugo sisa elaterio i qsto modo cioe ch ne di cai culari ilfructo della sua herba sicoglie allora ch qsi maturo & si pesta & sene caua ilsugo & si pone alsole & si secha. Et cierti locuocono ifino che tutto dissacto & qllo cotale e meno laxatiuo mena piu dolciemete & altri bollono ilsugo suo col mele qsi ifino acosumameto d e sugo & daolo amodo di lattouario ilqle assai soluc p leparti di sotto. Puossi p due ani serbare & ha uirtu di purgare principalmete laflegma & gli homori uiscosi & humidi & poi laicollera nera ouero melincoica ode uale cotra la plasia apoplexia & epilesia & otra lacolica & cotral male del fiaco & otra lafebra quottidiana p flegma uitrea o naturale & e utile alli sciatichi artetici & podagrici. ipo ch trae ase dalle parti dallugi spetialmete & purga anco. E medicia utile a tutte lecose o uero ifermitade p flegma & no po si da solo & purga iluetre p boca & sidee mescoladolo co altre cofectioni & si facia acuta la medicina duna ocia & compndera lelatterio. Non dee dormire sopsso ma simuoua icotanente che lhaura pso si coe qgli ch pnde le lebero che suole iduciere suffocatione. Et nel ifermitadi del fiancho anzi che sidia si dee allonfermo fare alchun cristeo mollitiuo & poi gli sene faccia unaltra dicocitura di malua & dolio & di mele con oncie cique de letterio & sara optimo cotra lifermita del fiaco & cotro lartetica & ragra & podagra. Anco ladecta herba se sipuote hauere si pesti alqnto & bollita i uio & i olio & posta nelloco oue ela dolia uala allastraguria & alapodagra & aldolore del fiancho. Aprouocare imestrui si cofecti lapoluere dello latterio & conolio muciellino & conolio comune & uisiponga lambagia dentro intinta amaturare lefredde aposteme sipredao oncie ciq de latterio & faria dorzo & co fettisi isieme co tuorlo duouo & uisipoga suso. Anchora dello eletterio & della tremetina si fa optimo impiastro darop pere leposteme. Auermi dellorecchi si dee coficiere lo laterio iquantita dicique

grani cõ poco acieto et tiepido uisi metta dentro. Ad ogni dolore di stomaco per caggione fredda ui sidee ungere dello e letterio cõ acieto cõfecto: alle lentigini della facia et adognialtra supfluita rimouere prẽdi cierusa cioe biacha et cãfora et eletterio ĩ q̃tita delle ꝑdette due chose et cõfetta conacieto in mõ dunguẽto et pesta in mortaio in uasello diuetro et uidimori p. xv. di: et poi nel ꝑdetto mortaio col pestello medesimo simẽi giũgnien doui acieto se fusse sodo et seneũga la facia poche rimoue il pãno et le lẽtigini marauigliosamẽte.

Del ditamo. cap. xli.

IL ditamo che p altro nome si chiama frassinella poche ha le sue frõde a modo di frassino e caldo et seco nel q̃rto grado et e radice duna herba che dittamo simigliantemente sapella laq̃le in logo caldo petroso et seco spetialmente si troua et ha uirtu dissolutiua et consũptiua et a trare asse il ueleno cõtro almorso de gli aĩali uelenosi uisi põga suso lherba o la radice della ꝑdetta herba pesta: ancora il suo sugo sidia col uino: et la sua poluere sintrida col sugo della menta & uisi ponga suso: & anco sidia abere: anco dice isidero chelli e di tanta uirtu che suelle il ferro: & mandalo fuori della carne: õde le bestie saetate gitão le saete mãgiãdo q̃lle.

Dellendiuia. cap. xlii.

EndiuIa che p altro nome si chiama latuca saluaticha e fredda & secha nel secõdo grado et il suo seme et foglie si cõfa ad uso di medicia et ancora le folie si cõ fanno ad usuo di cibo. Ma la sua radice nõ ha uirtu alchũa et le sue foglie uerde son di grande efficacia et opatione et se che niente adopano et ha uirtu di cõfortare onde uale cõtra loppilatiõe del fegato et della milza p cagiõe di collera et ua le cõtra la semplicie et dopia terzana et con tra licterizia et riscaldamẽto del fegato: et cõtra le calde apposteme mangiandole lesse o crude ancho losciroppo facto de la sua decotione et del zuchero uale a q̃l medesimo: ancho il suo sugo ouero siro po dato cõ reubarbaro ilquarto o uero il sesto giorno dopo la digestiõe d̃la materia uale: ãco cõtral calore del fegato et cõtro alle calde aposteme uale la deta herba et postaui suso a q̃l medesimo uale il sugo ĩpiastrato. Et se nõ poi hauer le folie coci ĩ acq̃ il seme dellherba pesto et põlo ĩ suo loco. Et alberto dice che lacq̃ de lẽdiuia colla cierusa cioe biaca e mirabile adifredare q̃lche cosa che si dee ĩfredare.

Della ella. cap. xliii.

Ella nõ si semia poche nõ ꝓducie seme. Ma la sua corona si pianta o la magiore pte del mese doctobre ĩ terra grassa & ꝓfonda cauata & bẽ riuolta & trita. Lella e calda nel terzo grado & humida nel p̃io et ene didue maniere cioe dorto & di cãpo. Quella del cãpo e di magiore eficacia q̃to alle radici & la sua radice si coglie nel pricipio della state et secasi al sole acioche nõ si corrõpa p humore. Et si dee la sua radice mettere nelle medicine. Possi ꝑbar p due ãni & p tre & ha uirtu leuificatiua et mõdificatiua: õde uale cõtra inerbi p frigidita ĩdignari: cõtral dolore de mẽbri spirituali p freda cagione & cõtra uẽtusita cõtra freda tossa dasi il uĩo d̃la sua decotiõe. La sua poluer colla pol uer del cienão delicatis. Solue lauẽtusita de mẽbri spirituali. La sua herba decota ĩ uĩo & olio dissolue il dolore d̃l fiãco & lastrãguria: cõtra lasma freda si dia la farina dorzo nelq̃le la sua poluere sia cotta et ha uirtu rubificatiua et ultĩa astersiõe.

Della fegatella. cap i. xliiii.

LA fegatella e' fredda & secha nel prio grado & e herba chi crescie ne luoghi acquosi & spetialmente i luoghi petrosi laqle ha molte foglie che si strigono alla terra & alle pietre & la sua uirtu e diuretica p la sottile substãtia & e refrigeratiua: onde lacq̃ della sua decotione uale cõtra loppilatione del fegato & della milza p calda cagione & cõtro alri scaldamẽti del fegato & losciroppo facto dellacq̃ della sua decotiõe giugniẽdoui reubarbaro nella fine della decotiõe sara optio cõtra lagialleza.

Della ruchetta. ca. xlv.

LEruca e calda & secha nel q̃rto grado & la dimestica e di magiore efficacia che la saluaticha. Et i suoi semi si cõfãno spetialmẽte aduso di medicina appresso le foglie. La cui uirtude e cõsũptiua & puocatiua del coito: & cotta cola carne uale ad icitare il coito & la dissinteria & la strangũria & la parlasia. Ancora sessi cociera i uio & simpiastrera alle rẽi puochera alluxuria & posta sopral petigniõe puoca loria: Et il suo seme maximamente della saluaticha fa erectare la uerga.

Dclebio. cap. xlvi.

ELlebbio e caldo & secco nel terzo grado & le cortecie delle sue radice & tuorõi spetialmẽte sono medicinali. Le cortecie delle sue radici si colgono la primauera & si sechano al sole & si serbano p tuto lãno & ha uirtu de dissoluere & di cõsumarẽ & di purgar la flegma & li homori uiscosi. Et si dia il suo sugo ilq̃le purga actraẽdo di soto & di sopra ãgosciosamẽte õde nõ si dee dar se nõ q̃do la materia e digiesta & q̃do il corpo e: disposto a fluxo sicome nellaltre uomiche medicine Et uale alla febre cõtiua & alla lõga terzana p collera citria o uitellina. Anche uale alloppilatione del fegato & alliteritie et alla collica et al mal de fiãcho et mẽa fuori lacq̃ e leucoflaticorũ educit. Et il suo e chi sidia il suo sugo p se o nella sua decotiõe si distempi altra medicina o si giunga cõ isciroppi et oximele laxatiui o si coca cõ mele ifino alla cõsumptiõe del sugo. Cõtra lẽfiamẽto della stremita et cõtra lartetica si facia bagnio dacq̃ salsa doue le sue radice et tuorioni et tutta lherba sião cote

Del finochio. cap. xlvii.

IL finochio si semina del mese di dicẽbre digiẽnaio et di febraio et dogni tpo si traspone et e caldo et secho nel secõdo grado et ha uirtu diureticha et di sottigliare la grossa uetusitade. Et mãgiato dopo l cibo uale a rutti acietosi iq̃li si fãno p idigiestiõe et q̃sto fa p la sotile substãtia et p le sue q̃lita. El sue seme: le folie et le radice si cõfãno ad uso di medicina. Il seme si coglie nel pricipio dellautũno et serbasi p tre ãni. Le cortecie delle radici si colgono nel principio della primauera et si serbano p mezo lãno. Cõtra loppilatiõe del fegato et della milza et cõtra la strangũria et dissuria et cõtra luitio della petra p fredo homore si da lacq̃ della sua decotiõe. Ancho il finochio cotto et mãgiato cõtra le pdette cose uale. Ancho q̃sta medesima acq̃ o uino solue il dolore dello stomaco p freddeza o p uentusita et conforta la digiestiõe: quel medesimo fa la poluere del suo seme: Cõtra al pãno degliocchi et pizicori si põga il sugo delle sue radici i uasello eneo p. xv. di al sole et a modo di collera si mette negliocchi. Cõtra il pizicore degliochi expimẽto certão: e cioe aloe sugo di finochio et si põga i uaso eneo p xv. di al sole et poi si metta negliocchi a modo di collirio.

Della fiamula cap. xlviii.

LA fiamula e calda & secca nel qrto grado & chiamasi flamula pche ha uirtu icēsiua & e simigliāte alla uitalba nelle foglie & ne fiori ma li fiori sono azurini Quādo e uerde e di molta efficacie & se cha uale niēte o poco. A fare caterio sanza foco pestisi la fiamula & pōgasi sopra luogo che si uuole incidere & ui si lasci un giorno & trouerasi la bucia arostita & arsa: & poi si curi a modo di cerusico A rōpere la postema q̄do fusse cōuertita in marcia & il capo e duro si dee la detta herba cō olio pestare & porre disopra & lolio si pōe a rilaxatiōe acioche la fiāmula nō disechi troppo.

Del fūmosterno. c.xlviiii

IL fūmosterno e erba assai conosciuta laql e calda nel prio grado & secha nel secōdo & e di grāde eficacia uerde & seca pricipalmēte purga la malicōia & apsso la flegma salsa & la collera adusta & e diureticha. Cōtra la rogna si pndano oncie due del suo sugo agiūtoui zuchero se ne facia sciroppo & si dia cō lacq calda o ui si giūga il seme del finochio: āco si facia qsto unguēto nel olio dele noci & ui si pōga poltere di fuligie sottile & si cōfecti cō acieto il qle ui giugnierai & col sugo del fūmosterno i maggiore qūta che dellaltre cose & se nūga lōfermo nel bagnio & e optio. Et habbi a mēte chel suo sugo si dara tre uolte la setimana cōe e deto optimamente purghera gli omori che la rognia pducono. Anco la detta herba cotta i uio & posta nelluogo de la podagra uale molto.

De funghi cap .l.

DE funghi cierti sono boni & cierti mortali. I boni sono piccoli & ritōdi i qli apparisco no nel pricipio della priauera & uengono meno del mese di maggio & cosi facti funghi mai non nociono altrui ne fecioro nocimento subitamente. Ma tutta uolta e da sapere che tutti gienerano nutrimento maluagio. Ma i mortali sono quelli li quali nascono appresso ferro ruginoso: & ācora sono altri fūghi mortali aduegnia che incōtanente nō uccidano. Et qsti sono qlli che nascono appsso le cose putride o allato allabitatiōe dalcūo uelēoso aiale: o allato a cierti arbori chāo di loro pprietate corruptione a fūghi si cōe luliuo. El segnio de funghi mortali e qsto cioe che nela pte disopra la sua bucia e hūidita uiscosa corrota & che tosto si si muta & si corrūpe intra le mane di coloro che li colgono. Et nelle nr̄e habitatiōe si truouāo fūghi i qli sono lati & spessi & che hāno alcūo rossore nela pte disopra & in qllo rossore ha molte āpolle leuate delle qle sono alcune rotte & alcune no & qllo e mortale che tosto ucide & chiamasi il fūgo dele mosche i poche poluerizato in latte ucide le mosche.

Del fiēo greco. cap.li.

IL fieno greco e caldo & seco & ha substāza uiscosa: uñ ha uirtu di maturare & dilaxare A maturare le posteme si dee la sua farina cōferire ouero cōficiere cō torlo duouo & porlaui suso peroche matura & sottiglia. A maturare & a rōpe si mescoli cū tremētina & ui si ponga suso Anco lherba del predetto seme cotta in olio sopra posta e utile a maturare. Alla postema delli spirituali mēbri si prēda la farina del fiēo greco messa i uno sacheto & cotta i acq cō maluauischio si pōga disopra ala postema dello stōaco & dele budella faciasi dela faria del fiēo greco & dellacqua predetta poltiglie & ui si soprapōgano.

De gambugi. cap.lii.

I Gambugi si sono di natura dicauoli & hãno forma de cauoli isino che si uenão achiudere. Ma poi che sono chiuse le loro foglie diuẽtão qsi biãche si cõe le toniche ouero spichi di cipolle & crespe & desiderão aere freddo iperoche in caldo & tẽperato nõ si chiudono: ma rimãgono apti si cõe icauoli & cosi desiderão la terra che desiderão icauoli & fãnosene cõposte cõe delle rape & ãco si semiano cõe icauoli Dela gramignia c.liii.

LA gramignia ha uirtude stiticha & ha uirtu di saldare le ferite & disoluere il uẽtre & ha asaldare le piaghe de le rẽi & della uescicha & amitigare il dolore della milza e il suo sugo dato abere ha proprietade duccidere il õbrici. Questa herba conoscono icãi iqli qdo purgare si uogliono la mãgiano secõdo che scriue plinio. Della giẽtiana. cap. liiii.

LAgientiana e radice dũa herba che simigliantemẽte cosi e appellata: la cui radice solamẽte e medicinale. Cogliesi nel fine della pria uera & poi che e secha si serba p tre ãni. nascie: il piu ne monti & loghi ombrosi & e hũida & calda & secha nel terzo grado & ha uirtu disoluere di cõsumare & daprire: õde uale & e diureticha & se la sua poluere si da in uĩo & con aq̃ dorzo uale cõtra lasma ãticha. Et il sugo della sua radice mãda uia lamorfea & sana le piaghe & lulcieratiõi cierusine: & ãco beuuta fa grã pde achi fusse caduto dalto & fusse calterito & laciero & e ultio rimedio contro almorso dello scarpiõe & cõtro alle ferite auenenate & almorso de cãe rabbioso se sene beono due oncie.

Della gariofilata. cap. lv.

LAgariofilata cioe garofanata e simigliãte alle nouelle foglie del pruno o da fiapõi & la sua radice e odorifera & ãco le foglie. Et e calda & secha nel terzo grado & la frescha e di maggiore efficacia & serbasi p uno ãno & ha uirtu cõsũptiua apritiua & dissolutiua & chiamasi gariofilata pochel suo odore e simile a q̃gli de garofani o il suo sapore & la sua opatiõe. Cõtro la cardiaca uale molto se cotta i acq̃ maria & olio si pone dala pte dinãzi & di dietro. Anco a confortare la digiestiõe e cõtro la doglia dello stomaco & delle budella p cagiõe di freddo o di uentusita si dia il uino della sua decotiõe. Del ruuistico. cap. lvi.

LVmulo cioe ruuistico ouero leuertico loq̃le fa fiori iq̃li per la loro secheza si cõseruão lõghissimamẽte il loro uirtute si che cõmũe opiniõe e giamai nõ si corrũpono. Et il loro odore e acuto & forte & sono caldi & sechi & dissolutiui dele uiscositadi & incisiui & cõserua da corruptiõe il licori ne q̃li si mescola.

Del iusquiamo cap. lvii

LIusq̃amo e freddo nel terzo grado & e seme duna herba che si chiama cassilagine ouero dẽte cauallino & questo seme e di tre fatte ipo che alcũo e biãcho alcũo rosso & alcũo nero: il biãcho el roso si cõfãno ad uso di medicia: ma il nero e mortifero. Et habbiamẽte che sel iusquiamo si dee riceuere dẽtro p bocha si de dare il seme & se di fuori si riceue si dia lherba. Ma il seme e di magiore opatiõe & ha uirtu di fare dormire & cõstrigniere & di mortificare. A prouocare il sonno & ifermita acuta si facia fomento del acq̃ doue sara cotta la sua herba in

torno alla frõte & itorno alle tẽpie & in torno apiedi & ãco sene laui. Et poi si facia q̃to ipiastro. Prendasi la poluere del suo seme bẽ sottile cõ lalbume dellouo & cõ latte di femia che nudrischa fãciulla & cõ un poco dacieto & si põga alla frõte et alle tẽpie. Anco a cõstrigniere le lachrime si facia q̃llo medesimo ipiastro. cõtra la dissinteria si facia dela decta herba et uisipõga poche rimoue il dolore: contra il dolore de dẽti prẽdasi il suo seme et si põga sopra icarboni et lõfermo ricieua il fũmo p̃ boca et la tẽga sopra lacq̃ et apparira sopra laq̃ una cosa a mõ di uermini che si mouão: il suo seme posto ãcora sopra il dẽte p̃ cagiõe calda si moue il dolore et serbasi p. x. ãni. Dellysopo. lviii.

Isopo e caldo et seco nel terzo grado: et ĩ secondo le foglie e fiori ma non le sue radici: ha uirtu diuretica et cõsũptiua et atractiua et il uino della sua decotione et de fichi sechi uale cõtra la freda tossa: anco il uio della sua decotiõe et del seme dl finochio rimoue il dolore dello stõacho et delle budella. Et il fomẽto facto dellacq̃ della sua decotiõe mõdifica et netta lamatricie dalle sup̃fluitade et q̃llo medesimo adopa il supositorio facto della sua poluere et dellolio musciellio: Ancho la sua poluere o lherba scaldata nel testo et posta al capo o p̃ se o ĩ saciello uale cõtra freddo catarro et alcadimẽto delluuola. Al mal delluuola prẽdasi la detta herba et si coca in acieto et si gargarizi: ãco la detta herba cotta nel uio et ipiastrata rimoue la doglia che per uentusita aduiene.

Delliaro. cap. lviiii.

Iaro cioe giches e caldo et seco nel secõdo grado et troua si nelluogi sechi et hũidi mõtosi et piãi et nel uerno et nel la state ha grãde efficacia secõdo le folie et magiore secõdo le radici et maxiamẽte secondo certe turbosita che si colgono fendõsi et seccãsi. Et ha uirtu di dissoluere damorbidare et di sottigliare. cõtra lẽfiamẽto degliorechi si facia ĩpiastro della decta herba ĩsieme colle turbositade p̃ decte nel uio et nellolio cotta et uisigiunga comio et si põga sopra gliorechi: contra le frede aposteme si prenda la decta herba tutta colla sua turbositade et si pesti colla sungnia uieta. Contra lenouelle scruofole si prẽda la decta herba et si pesti cõ isq̃lla et cõsũgnia uechia dorso si põga sopra essa et se sarão fresche ne guarra lõfermo. A fare bella et netta la facia et assottigliare la buccia si facia poluere sottile delle sue turbositadi seche et confette cõ aq̃ rosata et si põga al sole infino che lacq̃ sia tutta desicata et se nunga la facia et cosi si facia tre o q̃tro uolte o piu et di q̃lla poluere solamẽte cõ lacq̃ rosata sunga la facia et purga piu et fa piu bella la facia che la biacha. Anco la sua poluere solamente rode la carne superflua.

Del calcatreppo cap. lx.

Acalcatreppa e una herba molto spinosa delle cui radici si fa lazẽze uerata ĩ q̃sta maniera ch̃ ĩ due libre di mele et libra una di calcatreppa mõda o di pastinaca si metta õcia una e mezo o due di giengiouo o pepe solamẽte lamitade in q̃sto mõ lauinsi bẽ primieramẽte la calcatreppa et si gieti il legnio che ue dẽtro poi optiamẽte si cuoca ouero che si coca ĩprima et poi si gitti il legnio. App̃sso sitagli minutamẽte et posto il mele al focho et optiamente schiumato si metta in esso la detta calcatreppa et il giengiouo ouero pepe et bollano infino a tanto che diuenti spesso cõuenieuolmente. Et se nella si

ne della sua decotiõe si giugniera polue re di seme di rucha e pinochi sara optia al coito et ad erectare il membro.

Del ghiagiuolo cap.lxi.

Ris ireos ouero ghiagiuolo e una medesima herba le cui foglie sono simigliãti a spada cõ fiori porporini ouero biã chi ipo chẽ qllo chẽ sapella iris ha fiori porporini. Quello che sapella ireos glia biã chi et sono dũa medesima uirtu. Et sola mẽte nelle medicine usiamo la sua radice di dare. Cogliesi nel fine della priauera et si seca et serbasi per due ãni: et e calda et seca nel secondo grado et ha uirtu diureticha. onde dissolue et apre. Cõtral uitio delli mẽbri spirituali. Cõtra loppilatiõe della milza et del fegato et delle reni et della uesicha et cõtral dolore p uentusitade e utile il uino della sua decotiõe Et anco la sua poluere ha uirtu di rodere suauemẽte la carne superflua: al pãno degliochi rimouere si facia co luino del la sua poluere et dellacqua rosata.

Della Regolitia. cap. lxii.

Aregolitia e radice che desidera terra bẽ soluta & special mente sabbione aciochè uien tro agieuolmẽte metta molte et longhe radici. laqle si piãta et ageuolmẽte sappiglia et itorno a se pullula molto et forse sel suo gãbo tenero si piegha ala terra et si cuopra si cõuertira i radice a mõ della gramignia et della menta et del la robbia laqle radice e calda et hũida tẽperatamente et sidee scegliere et prẽdere quella che nõ sia tropo grossa ne trop po sottile et che sia gialla dẽtro et che nõ facia poluere et lanera e la biancha si dee gittare uia. Il suo sugo e duna medisima opatione cõessa et anchora di piu. Et fasi in qsto modo cioe che sidee pndere qn do e uerde et sidebbe pestare et bollire i acqua et si coca, quasi i i fino che sia cõsũpta poi si prieme. Et la sua decotione facta i acqua uale cõtra tutti iuitii del petto et cõtra lapleriplemõia et pleurisi: anco il uino doue sara cota uale contra tossa ql medesimo uale il lactouario cõfecto della regolitia pigliãdo ilsuo sugo et factõe lactouario cõ mele: anco la regolitia masticata et tenuta sotto lalingua mitiga lasete et aspreza della lingua et della gola.

De giglio. cap.lxviii.

Lgiglio si pianta del mese do ctobre et di nouẽbre in terra grassa et bene lauorata et pndonsi gli spichi suoi ouero bulbi cioe cipolle uerdi o sechi almodo che si fa deliagli et si pongono lungho di lungi lũo dallaltro una spãna o un piede ancho dicie aristotile che sel gambo del giglio inanzi che sia aperto ilsuo seme o uero fiore si pieghera i terra in tal maniera che la sua cipolla non si dibarbi & si cuopra colla terra ĩfra pochi giorni mette in ciaschuno nodo del gambo una cipolla amodo del suo bulbo: Il giglio e caldo & humido et sono di dua maniere dimestichi et saluatichi. Ma de saluatichi alchuni fãno ĩfiori purpurini iquali gigli sono di magiore efficacia. Altri sono che sonno gialli. Ma idimestichi se sarãno pesti chon sungnia uechia et con olio cotti maturano il freddo apostema. Cõtra la dureza della milza prendasi la sua radicie in gran quãtitade colla brãcha orsina et colla radice del uischio.

Et si metta in uino per dece giorni et poi si coli et giuntoui ciera et olio se ne faccia unguento. Acolorare la facia prendi letui bositadi delle radici del

guilio saluatico & secchale & poi le polueriza & distẽpera conacq̃ rosata & falle sechare: laqlcosa facta tre o quatro uolte solamẽte qlla poluere & ancora cõfecta conacq̃ rosata: fregherai sopra la facia. Anco lauandosene mũdifichera la facia & rimouera le crespe. Anco dicie Diascoride che le sue foglie cotte & peste sopra illuoghi arsi uagliono molto: Et qllo medesimo fa la sua radicie se pesta conolio uisi pone ĩpero che la sua uirtude e mitigatiua. Anco mẽa fori la purgatiõe de mestrui pche e apritiua. E cõstringie lenfiamẽto. Et ĩpo uale cõtro ali apostemi p uẽtusita se la sua radicie pesta conolio spesse uolte uisipõe: ma Plinio dicie che le sue cipolle coluio sanão le trafic te de serpẽti & lamalitia & il ueleno desũghi & se si cocierão ĩ uino mischiãdoui olio soluono ichioui & nodi depiedi & fão rẽdere ĩpeli neloghi abruciati ouero arsi. Anco si cociera ĩ uĩo & uisi agiũga mele socorrerão alleuene tagliate: lesue foglie cotte ĩ uĩo sanão le ferite. De suoi fiori si fa olio & acq̃ si come dele rose.

De lingua auis. ca.lxiiii

LIngua auis cioe coregiuola e calda & hũida nel prio grado & ha le sue folie picole & acute simigliãti alla ligua del luciello: laqle q̃do e uerdee di molta efficacia. Ma secha nĩẽte uale & ha uirtu dicitare aluxuria & se si cociera la decta herba cõcarne & olio o cõ grasso icitera a luxuria. Et ãcho uale se si cocie & uisi giũgie zuchero a q̃gli che sono cõsũpti. Cõtra la secheza del pecto sidia laq̃ doe sara cotta uarra meglio se uisi giugnera dragãti.

Della romicie. cap.lxv.

LLapatio ouero la romicie: e calda & seca nel terzo grado o nel secõdo. Secõdo Auicẽna & ene di tre mãiere: cioe di qllo che ha le foglie acute & q̃sta e piu efficacie. Et di qllo che a le foglie larghe ilqle e dimestico & q̃sto e piu cõueneuole ad usare. Anco e di qllo che ha le sue foglie tõde & la sua uirtude e dissolutiua & laxatiua apritiua & sottogliatiua. Cõtra la rognia prendasi il sugo dellapatio acieto & olio muscellio & pecie liqda & bollano ĩsieme: Et poi si colli & alla collatura si giũga poluere di tartaro & di fuligine & sene facia unguẽto ilqle assai e conuẽieuole airogniosi. Auicẽna dice che la sua radice cotta cõ acieto uale alla rognia molle & alla ĩpetigine & la sua decotiõe cõ lacq̃ calda uale alpizicore & simigliãtemẽte la detta herba e optia p se medesima ĩ bagnio. Cõtra lipetigine & serpigie si facia decotione del suo sugo & dela poluere dellorpimẽto. A matura re liappostemi prẽdasi illapatio ritondo & si pesti & si cuoca ĩ olio o cõ sungnia. A rõpere gli appostemi prẽdasi illapatio acuto & sapparechi nel sopradecto mõ & uisipõga. Cõtra lastrãguria & dissuria prẽdasi la decta herba & si cuoca in uĩo & olio & si põga sopra al petignione & puoca loria ĩ molta q̃titade. Ancolacq̃ ouero il uĩo ĩ che sara cotta solue loppilatiõe della milza & del fegato: Cõtra lescrofole di nouo facte prẽdasi illapatio acuto & si pesti ĩsieme colla sugnia & uisipõga: cõtra illombrichi uale il suo sugo ĩsieme col sugo della ruta & si mecta nel naso ĩ piciola q̃titade ĩ caldo aere o in bagnio. Ancho illapatio crudo o cotto mangiato uale a rogniosi.

Della latugha. cap.lxvi

LA latugha si po semiar & traspiãtar q̃si ĩ tuto lãno ĩ tra grassa & bẽ lauorata sol p se o cõ altre erbe & q̃la chi sara seiata

nelautūno utilmēte si piāta del mese di di ciebre ītorno a laie dellherbe leqli in ql tē po si seminano impero che non teme il freddo:ma sene fortifica e sara bona dopo il uerno cō altre herbe īfino atāto che fara il seme:ma qlle che sono della natura delle picciole nō si traspiātano:ma qlle che sono delle gradi leqli sapellano latughe romane & channo illoro seme bi ancho si deono trasporre acio che cresca no & diuetino dolci & molto saiutāo col lonnaffiare nel tēpo del secco. La latugha e fredda & hūida tēperatamente: Et altri dicono chella e calda & hūida tēpera tamente & pcio e migliore de tutte laltre onde īgenera buono sangue & molto copia & abondāza di lacte & se nō si laua cō lacq e migliore. Tosto si smalticie & puoca lorina & amorta il mordicamē to dello stomacho che uiene p collera rossa. Et raffredda il bollimento del sangue & a coloro che nō possono dormire īducie somno laudabilmēte & si senefa īpiastro al dolore del capo chauenga p collera rossa o p sangue rimouera il dolore & diuenta piu couenieuole amangiare cotta che cruda po chel suo lacte p lo calore del fuoco sciema p loquale era induttiua del somno. Ma aicollerici e couenieuole cosi cotta cōe cruda: Et nel suo principio cioe qdo e giouane e piu utile allo stomaco e piu couenieuole adacresciere illacte alla femina & lo sperma dellhuō. Ma qdo indura et nō e copiosa dilacte sciema la sua hūidita & diuenta amara onde di uiene apritiua ma genera sangue pessimo & po diuenta nociua a coloro che lu sano po che fa mal uedere et corrūpe la materia dello spma: ma qdo e tenera uale molto nele febri lessa o cruda: et cotta nel lacieto agiūtoui gruogo solu loppilatione della milza et del fegato a prouocar il somno prendasi delsuo seme et siconfecti con lacte di femina che nutrica fanciulla femina et cō lalbume duouo & sene faccia īpiastro sopra le tempie. Ancho la poluere del suo seme con lacte puoca il somno: Et qllo medesimo fa a coloro chā febre dato con lacq calda. Cōtra al caldo apostema si confecti con olio rosato et ui siponga et cōsumalo et rōpe. Anco lom piastro dele sue foglie facto souiene a qlli hāno erisipila. ancho il suo seme dato abere soccorre a coloro che spesso si corrūpono. ancho e una specie di latughe le qli anno le foglie piu strette et piu aspere et meno uerdi et qsta e amara et di maggiore caldeza et seccheza che la dimestica ancho dice Plinio che una spetie di latugha che per se medesiima nascie laqle sapella latugha caprina: laqle se si gitta i mare si moiono ipesci che uisono psimani. ancho e unaltra spetie di latugha che nascie neli cāpi lecui foglie peste colla polēta uagliono alle budella. Et qsta cottale apellāo igreci isop: ancho ne unaltra spetie che crescie nelle selue laquale appellano stanton: le cui foglie peste colla polenta uaglionoalle ferite: et stagniano il sangue & le ferite che si corrumpono sana & guariscie: Et e una altra spetie di latughe laqle ha le foglie ritonde & corte laquale appellāo multiabia: il cui sugo glisparui eri graffiando lherba cauano & intignendoui gliocchi discacciano loscuritade quando inucchiano. Il sugo dellaquale herba sana tutti iuitii degliocchi & maximamente quando si mescola conesso lacte di femina & medica imorsi delli serpenti & delli scorpioni sel suo sugo sibee con uino & sopresso le sue foglie peste simpiastrano & ogni enfiamento rimoue & constringe.

Dellentisco. capi. lxvii.

LLentiſco e di calda & ſeccha cōplexione & ha uirtu di con ſtringere et diſaldare. Cōtral luxo de meſtrui et contra la diſſinteria et uomito p debilita di uirtu contētiua. Se ſene faccia piccioli mazuo li cō le ſue foglie et ſicuocāo inacieto for te & fatone ipiaſtro ſi ponga ſopra il peti gniōe & ſopra le reni et cōtra ancho ſi po te uſare in qſtaltra maniere contra le pde cte coſe cioe che ſi prēda il tenerume del lentiſcho ſi faccia bollire īſino che ſia cō ſumato lacieto et cio facto ſi pōga a ſecca re et ſene faccia poluere laqle ſi dia neci bi et beueragi. Cōtra lulcieratione della uergha ſi prēda la poluere facta delle ſue foglie ſeccate ſopra teſto caldo et uiſi pol uerizi impo che ſalda le piaghe et conſu ma la puza et nō uiſide porre ſe nō qdo uifuſſe la puza. Contra lulcierationi del la boccha et della lingua et dele labra etiā dio īſebre acuta ſi faccia decotione delle ſue foglie in acieto laqle lōfermo ſpeſſo gargarezi.

Dellaureola. cap. lxviii.

LAlaurea cioe lloriuola e una herba molto laxatiua et e cal da et ſeccha nel qrto grado: Il cui fructo ouero ſeme e riton do ſubruſo a qtita di pepe ilqle ſapella co cogrido ouero cocōidio: Ilqle e anco piu laxatiuo che laureola ben chella ſia laxa tiua molto purga la flegma et glihūori ui coſi et pricipalmēte dalle parti rimote et dalle giunture de mēbri et apſſo purga la malinconia un uale alliſciatici alli aretici et aipodagraci. Ancho uale contro lapo pleſia et cōtra la parlaſia et luſo ſuo et cō altre medicine nelluſimello iuliani et ſi migliāti et daſſi anchora inapozimati bus: ma p ſe ſola nō ſi da po che ha natu ra dulcierar le budella p la ſua troppa acu ita: ma tuta uolta ſe la uoleſſino uſare p ſe ſi la doueremo cuocier et giugnierui gō ma rabicha et maſticie acioche la ſua ma licia ſirintuzi et nō e micha da dare ſe nō a coloro che ſono duri aſſoluer et et chan no il uentre et le budella carnoſe et il ſuo ſeme e di quella medeſima uirtude.

Della lapolla ca. lxix.

LAlappa cioe la lappola e una herba che nella ſua ſommita de ha cierti capitelli iqli molto ſappicchano alle ueſtimēta et ſonne di molte mainere et tutte ſono me dicinale et Plinio dice che ſono di tanta uirtude che medicāo le pūture degli ſcar pioni et non tranſigono gli ſhuoi che del ſuo ſugo fuſſen bagniati et unti et ancho la decotiōe delle ſue radici afferma iden ti ſe ſara tiepida ī bocha tenuta: Et il ſuo ſeme cura molto uitii dello ſtomacho et fa pde a coloro che gittāo il ſangue et ſo uiene alla diſſinteria. Impo che la ſua ra dice cōuino ſtrignie et le foglie giunto ui ſale ſoluono.

Del uiſchio. ca. lxx.

LLeuiſtico e caldo et ſecco nel ſecondo grado il cui ſeme ſi milmente ſapella leuiſtico et nelle medicīe ſi mette il ſeme ſolamente et non micha lherba ne la ra dice ilquale ha uirtu diureticha & dapri re & di ſottigliare onde il uino che ſara cotto con eſſo uale contro loppilatiōe del la milza & del fegato & anchora lacq do ue ſi cocciera uale cōtra ldolore dello ſto maco & delle budella che aduiene p uen tuſitade: ancho alle pdecte uale la ſua pol uere cō qlla del comio miſchiata & data.

De mellonī cioe poponi. ca. lxxi.

MEllōi che p alchūi ſi chiama no popōi deſiderāo ſimigliā temēte terra & aere qle deſide rāo icie driuoli: o icocomeri. Ma mēo graſſa & mēo letamiata acioch

piu saporosi e sodi diuegão & piu tosto si maturio & si debono piātar a q̄llo medesimo modo & tēpo & poi che sono nati nō si debono adaq̄re deqli alchuni sono grossi mangiansi maturi cioe quando cominciano adiuuentare odoriferi & gialli dequali igreci eschi chāno isemi molto piccoli sono migliori di tutti le gienerationi demelloni ouero poponi. Et altri sono che sono sottili & molto lunghi & quasi tutti torti iquali si chiamano melangoli & questi appellamo noi melloni: iq̄li si mangiano acierbi si come li ciedriuoli & sono duno medesimo sapore: ma sono meno freddi & piu digiestibili & impercio si dice che sono migliori che icie driuoli: Imeloni cioe poponi sono freddi & humidi nel secondo grado & quelli che sono dolci sonno temperatamente freddi: & Auicenna dice che la sua radice in quello medesimo modo e uomitiua che decto e della radice de ciedriuoli et de cocomeri. Conuiene adunque che quegli che liuoglione usare alchuno cibo non mangi inanzi a quelli accio che non facciano abominatione: ma isac dice che poi che saranno mangiati si debe dimorare infino che saranno smaltiti inanzi chaltro cibo si prenda. Anche dice Auicena chel mellone si digiestiscie tardi se non quando si mangia cō quello che dētro & il suo nudrimento e migliore & il suo humore e piu conuenieuole che quello de ciedriuoli & de cocomeri. Ma quādo il mellone si corrumpe nello stomaco si conuerte a natura uenenosa. Adūque si conuiene che quando graua sene caui fuori incontinente & di quelle cose che doppo illoro mangiare danno aiutorio sono ne collerici loxizachera maratrum & lamasticie. Ma iflematici prendono oximello giengiouo condito o solamente giengiouo o decimino & beano uino puro: ma illoro seme prouoca lorina & mōdifica lereni dalla rēa & dalla pietra.

Del meliloto. capi. lxxii.

IL meliloto e caldo & secho nel prio grado & he herba il cui seme per simigliante nome sapella & ancho sapella corona regis imperio che facta amodo dum semicirculo & il suo seme colle sue corteccie si mette nelle medicina impero chelli e si picciolo & acostante che appena se ne puo partire & ha uirtu di confortare per lo suo odore & ancho ha uirtu diuretica per la sua sottile substantia. Il uino della sua decotione conforta la digestione & caccia fuori la uentusita & apre lopilatione delle reni & della uescicha. & il suo seme messo nel brodo & ne cibi si fa di buono odore & sapore.

Della marcorella. capi. lxxiii.

LA marcorella e fredda & hūida nel prio grado & la sua substāza e uiscosa: nō lenificando mena fuori la collera dal fegato dallo stomacho & dallēteriora: & sidia il suo sugo nō cotto col zuchero pero che perde imparte la uirtu laxatiua.

Della malua. capi. lxxiiii.

LA malua e freda & hūida nel sc̄do grado laq̄le e di due maniere cioe dimestica & saluatica. La dimestica ha piu sottile & fredda hūidita. la saluatica e q̄lla laq̄le sapella maluauiscio & bismalua & q̄sta crescie piu alta & mēo fredda & hūida & ha la sua substātia uischiosa. Cōtro al caldo appostema nel pricipio si prēda le foglie de la malua & si pestio & si pōgão soppsso & uale amaturarlo & uogliōsi pestar cō la sungnia dl porco frescha & porr sopral testo caldo & q̄sto anchora uale contra la

dureza della milza & del fegato. Ancho
il fomẽto de lacq̃ doue ſara cotta facto ĩ-
torno a piedi prouoca il ſomno dellacu-
te febri ꝑ la dureza del uẽtre. Et ancho ꝺl
la ſua acq̃ cõueneuole criſteo. Ma il mal-
uauiſchio mollifica piu & matura cioe le
ſue foglie ſolamte. & ſalua radicie poſta
cõ la ſugnia & alq̃to ſcaldata meglio ma
tura gli appoſtemi poſta ſopſſi & mollifi
cha la dureza. Anco ſe la ſua herba col-
la radice ſi cociera ĩfino al cõſumamento
dellacq̃ apparira una cierta uiſcoſita laq̃le
ſe ſi pone ſopra li appoſtemi limatura &
mollifica la dureza & amorbida. Et della
q̃ giugniendoui ciera & olio ſi faccia un-
guẽto ilq̃l e cõueniente alle ꝑdicte coſe.
Lacq̃ doue fia corto il ſuo ſeme & della
malua uale cõtro la toſſe ſeccha. Ancho
uale alleticha. Ancho iſuoi ſemi raciella
ti & cotti ĩ olio ſolue la dureza et mõdifi
ca. Ancho dice iſidero & Plinio che chi
ſungniera della malua miſchiata cõ olio
nõ potra eẽre damnificato dalle punture
dellapi ne ſoſterra ne mẽbri che ne ſaran
no unti pũtura ne morſo di ſcarpione ne
di ragnio.

Dellamenta. cap. lxxv.

LAmẽta e calda & ſeccha nel ſe
cõdo grado et ſõne di tre ma-
niere. Impo che glie mẽta laq̃-
le ꝓpriamẽte ſi chiama menta
ortolana et q̃ſta mezanamente ſalda et cõ
forta. Et e menta ſaluaticha laq̃le ſapella
mẽtaſtro et q̃ſta ſcalda piu. Et enne unal-
tra laq̃le ha piu lunge et piu late et piu acu
ta le foglie et q̃ſta e lamenta romana oue
ro ſaracineſcha et uolgarmẽte ſapella her
ba ſancta maria et q̃ſta e piu diureticha
che laltre. Lamẽta dimeſticha e una her-
ba laq̃le agieuolmente ſi multiplica & ro
ſto eſcie & mette fuori della terra et cre-
ſcie et che ſel ſuo gambo ſi piegha ĩ terra
et ſi cuopre di terra ſi conuerte et ſi muta
in radice et toſto mette fuori et pullula et
confeſſi piu aduſo di medicina che man
giare. Et uerde et ſeccha e di magior effi
cacia. Ma ſi ſeccha ĩ logo umbroſo et ſer
baſi in grãde efficacia ꝑ tutto lanno: et ha
uirtu di cõſumare et didiſſoluere ꝑ le ꝓ-
prie ſue q̃litadi et ha uirtu di confortare
ꝑ lo ſuo odore. Cõtra al fettore della boc
cha et delle giẽgie et de denti ſi lauino idẽ
ti et le giengie dellacieto oue ſara cotta la
menta ortolana. Appreſſo ſi freghino cõ
la poluere della menta ſeccha o colla mẽ-
ta ſeccha a prouocare lappetito q̃do fuſ-
ſe ĩpedito ꝑ freddi homori che foſſeno
nella boccha ſi faccia ſalſa dacieto et men
ta et un poco di ciennamo ouero di pepe
cõtral uomito che uenga ꝑ debilita di uir
tu cõtentiua o ꝑ cagione fredda ſi cuoca
la menta in acq̃ ſalmaſtra et in acieto ĩtin
toui una ſpugnia ſi põga alla boccha del
lo ſtomacho. e anchora mangi lonfermo
la decta menta cotta. Cõtral tramortimẽ
to & debilita cõ febri ſi peſti ſolamẽte cõ
acieto & mettauiſi pane aroſtito & ſi la-
ſci dimorare alq̃to infino che ſi molli &
ſapicchi aglianari del naſo & ſene freghi
no le labra e i denti & le giengie & le tem
pie & ſi leghi ſopra le uene che battono
delle tempie & delle bracia. & anchora el
maſtichi lõfermo & lomore tranghiotta.
Contra laſſodamẽto del lacte ſi ſene fac-
ciano piccioli mazuoli & ſi cuocano ĩ ui-
no & olio ſimpiaſtrino alle pope & ſappi
che con alchuna medicĩa miſchiata ſi da
cuntra ueneno & deſidare col ſuo ſugo
o con uino doue ſara cotta ſe nõ haueſſi
il ſugo. Cõtra al ueneno prendi ſolamen
ti il ſugo della menta romana ouero il ui
no doue ſara cotta o il ſuo ſugo miſchia
to con me e & uale. Anco uale cõtra lop-
pillatione della milza & del fegato & del
le uie dellorina ꝑ freddo hũore & ancho-

ra per humore caldo sanza febre:& ācho ilsuo sugo dato con mele uccide ilombrici del corpo & distillato negliocchi uccide iuermini. Et cotta in uino & olio & impiastrata solue delle fredde apposteme Ancho siprenda il mentastro si coca in uino con lasaluia insieme & sidia contra la fredda tossa. Iluino doue saranno cotte. Ancho ilsuo fomēto riscalda lamatricie raffreddata & lamondifica et purga. Et lasua saciellatione facta della sua poluere constrignie lafredda reuma del capo. Et nota che lamenta romana sipuo mettere in luogo dellortolana.

Della mandragola. cap. lxxvi.

LAmandragola e freda et secha ma lasua q̄titade nō si determīa p gliautori: leequilspecie son due cioe maschio et femina ma ciaschedūa indeferentemente usiamo & cierti sono si chome Auicienna & altri che dicono che la femīa e facta amō di femina & il maschio a mō dhuō laqlcosa e falsa: ma ilmaschio ha lesue folie piu larghe & la femina piu late: uero e che sono cierti che fāno tali itagliamēti accio che ingānino le femine. onde principalmēte lecortecie delle sue radici sicōfāno ad uso di medicina & apresso eifructi & ultimamēte lesue folie & lacorteccia dela sua radicie poi che colta si serbi per qtro āni i molta efficcacia & ha uirtu di cōstrignere & di raffreddare & ha uirtu emotoicha cioe di fare dormire. ōde aprouocare ilsomno nella acute febri siprenda la poluere delle sue corteccie & sicōfecti cō lacte difemina che nudrischa fanciulla & cōalbume douo & sipōga sopra lafrōte sopra letempie. Ancho li si facia untione conolio mandragolato ilqle sifa ī qsta māiera. pndasi il fructo della mandragola ī olio comune & longamente uistia in macierо poi lisidia alchuna decotione & sicoli & qsto poi sara lolio mandragolato ilqle ha aprouocare il somno & aldolore del capo p caldeza. Se la fronte & le tempie se unghono & cōtrasta cōstrignie il calore della febre. Ancho il pdeto olio fa tornare adietro lamateria delle aposteme calde nelloro principio. Anco ilsuo fructo ouero folie uisimpiastrio suso o almeno lasua poluere cōsugo dalcuna herba Cōtro alfluxo del uētre p impeto di collera si dee ungniere dellolio predecto iluētre & tuta laspina & sene meta dentro un pochetto cōalcuno lieue cristeo. Auicenna dicie che secō lefoglie si stropicierrāno lemachie sirimouerāno & del suo lattificio sirimuouono lelētigini ancho īducie somno icōtanēte & messa nel uio fortissimamēte iebria. Et lacura di tuti ipdecti nocimēti e colbutiro & colmele & coluomito. ācho sidicie publicamēte che lamādragola ha uirtu difare impgniare lefemine sterili. Laqlcosa nō e uero se nō forse qndo lasterilita fosse p tropa caldeza di matricie. Impo cheallora si riducierebbe lamatricie atempamēto o chel seme del lhuomo non uiriardesse.

Del meu. cap. lxxvii.

ILmeu e caldo & secho nel terzo grado & e herba lacui radicie p simile nome sapella laqle spetialmēte sicōfa adu so di medicina & sipuo serbare p due āni lacui uirtude e diureticha p lasotile substātia. Et iluino o uero lacq oue sara cota uale cōtra lopilatiōe della milza & del fegato p freda cagione & dissolue lastranguria. Ma lasua acq sipuo piu cōuenieuolmēte dare nella state & agiouani & iluino nel uerno & Auechi. Et lapoluere del meu col seme del fieno data nel cibo et nel beueragio caccia fuori lauētusita de lo sto

maco & delle budella & cōforta la digestione. Del marrobbio. cap. lxxviii

L marobbio e caldo & secho nel terzo grado lecui folie spetialmēte si confāno ad uso di medicina apresso le sue corte cie & radici & la sua herba appichata in logo ombroso si cōserua tuto lāno & ha uirtu dissolutiua & cōsūptiua delle sue q̄litadi e dissipatiua & apritiua dalla sua maritudine. Cōtra lasma p fredo humore & uiscoso. sidia el di apresso o si facia lactouario dūa parte del suo & quita di mele schiumato & si coca alq̄to isino che diuēga spesso & poi uisimeta poluere di dragante & digomma arabica & diregolitia ilq̄le sara optio cōtral uitio del pecto o almāco la sua poluere si cōfecti con mele schiumato giūtoui la poluer del sugo della regolitia. Cōtra la tossa uale la sua decotiōe & desichi sechi. Anco si facia ipiastro della decta herba cota i uino & olio sopra lereni & sopral petigniōe & ql medesimo uale cōtra lacolica p freda cagiōe. Cōtro alle morici isiate & che non gittāo si facia encatisma dacq̄ salsa & di uio doue sia cotta & poi si facia supositorio della sua poluere cōfecta cō mele o si facia decotiōe dela poluere del suo sugo cō olio musciellīo & itintoui ibābagia ui sipōga suso. Contra illōbrici sidia la sua poluere cōfecta cō mele. Contra iuermi degliorechi si metta il suo sugo. cōtra al uitio della milza si diāo ouero si prēdāo le cortecie delle radici & cō lherba insieme si macierino p. x. giorni i uio & olio & poi sene facia decotiōe & si coli & alla colatura si giūga ciera & olio & sene faccia unguēto. Della maiorana. lxxviiii

A maiorana e calda & secha nel secōdo grado: lecui folie e fiori si cōfano ad uso di medicia & si coglie lastate co ifiori & secasi a lōbra & si serba p uno āno & ha uirtu di cōfortare p lo suo odore & dissipare & cōsumare dalle sue q̄litadi & ācora di mōdificare. La poluere dela magiorana data i cibo o i uio doue sara cotta & riscalda il stōaco raffredato & cōforta la digiestiōe & posta allianari cōforta il cierebro I suoi fiori & le foglie poste itesto caldo & messe i sacheto & poste nellogo oue fosse dolore p uētusita soluono il dolore. anco posta sopral capo uale cōtro la reuma del capo. Et nota che itopi uolētieri fāno noia alle sue radici p uia di medicamēto.

Del nauone. cap. lxxx.

L nauone sostene q̄si ogni aere & desidera terra grassa & soluta & nel terrēo asciuto & presso che magro & dirupato & sabbionoso nascie. Et la p̄prieta dello co trasmute il nauone i rapa & la rapa in nauone. Et acioche optiamēte facia utilitade richiede il terreno bene lauorato & letaminato & bē riuolto & in quei loghi optiamēte allignia neq̄li lebiade sono state i q̄llo medesimo āno. Et se sarāno tropo spessi diuellerāno alcūi acioche glialtri si fortifichino: iq̄li potrai illuoco uoto trasporre. Seminasi itorno alla fine de luglio & tutol tēpo del mese dagosto & se nō piouesse saiutono colladaq̄re. Possō si etiādio a cōciamēto semiare in tral miglio & panicho maxiamēte ferotine q̄do si sarchiera la secōda uolta. Aiutasi anco molto il nauōe & larapa col sarchiare. & de nauoni q̄lli sono piu nobili che sono piu lunghi & q̄si crespi nō grossi: & che nō hāno molte radici: ma una solamente acuta & dirita. De nauoni si fanno optie cōposte col rafano & un poco di sale & dacieto & di mele & senape & specie odorifere & sanza specie si possono fare

assai buone. I nauoni sono caldi nel secō do grado & nutriscono molto: ma mala gieuolmēte si smaltiscono et fanno lacar ne molle et infiate: ma meno che le pape iqli si cocono ī acq et qlla pria cocitura gi tata uia et nellaltra se ricuocono si tempa ladureza dela sua substātia et mezanamē te gienerano nutrimēto ītra bono et reo Quelli che sono bē cotti malagieuolmē te si digiestiscono: et fāno uētusita et op pilatiōe nelle uene et ne porri. Et pcio se due uolte si cocono sono utili et ciascūa acq gittata si ricocāo in una altra cō gras sissima carne.

Del nasturcio. cap. lxxxi.

IL nasturcio e caldo et seco nel qrto grado et il suo seme spetialmēte si cōsa ad uso di medicina et serbasi p cīque anni et la sua herba uerde e di molta efficacia et secha ha picola. Cōtra laparlasia della lingua quādo li nerui sopilāo et si riēpiono dellhūita di cōe suole ēcōtrare nelle fe bri acute side il suo seme masticare et po re la lingua: cōtra laparlasia deglialtri mē bri si prenda il suo seme et simetta in sa cheto si coca in uino et si ponga sopra il mēbro che duole. Et ancora il seme predecto cocto colla carne et manggiato ua le. cōtra lasupflua humidita del cierebro si cōe nella litargia si puochi lostarnuto della poluere del suo seme posto alli ana ri: cōtral cadimēto delluola si facia garga rismo dellacieto doue sia cotta la predecta poluere et ifichi sechi cōtral male del fianco et cōtra la colica p cagiōe freda ui si pōga il suo seme messo ī sacheto et cot to ī uio. A qllo medesimo et ancora alla strāguria uale la sua herba cotta ī uino et olio et postaui sopra: cōtra tenasmon p humore uiscosi qdo il culo ensia si pōga sopral culo la sua poluere et lereni ancora sūgāo di mele et uisi sparga la poluere del seme del nasturcio et del comio et della colofonia.

Del nenufar. cap. lxxxii.

IL nēufar e fredo et hūido nel secōdo grado et e una herba laqle ha le sue foglie late et che si troua ī loghi acquosi et ene di due maniere: una che ha ifiori purpu rini laqle e migliore et laltra fiori gialli la qle nō e tāto bona. Il suo fiore si cōsa ad uso di medicina et cogliesi di settēbre et si seche ī molta efficacia de soi fiori si fa sciropo specialmēte cōtro lacute febri et p colui che fosse di distēperata caldeza si cocāo in acqua isoi fiori et sene facia sci ropo. Cōtral dolore del capo per fredeza usāo isaracini di farlo dimorare ī acqua una nocte et lamatia apicāo allianari co tale acqua e fiori.

Del napello. cap. lxxxiii.

IL napello e nauone marino che crescie nellito del mare et e uelēo pessimo et mortale et e disomma exmisurata caldeza ilqle se sia fregato rimuoue lemachie della buccia et qdo si prēde il beueraggio che sia p studio di medicina retificato ua le cōtra lalebra et uelēo achi ne beesse ol tre a una meza oncia: et meno di qsto an cora uccide lhuō et e marauiglia grande che un piciolo topo si troua chel mangia et allato adesso si troua et qllo cotale topo e tiriaca contral decto nappello.

Della nigiella. cap. lxxxiiii.

LA nigiella e calda et secha nel terzo grado et e seme duna herba laquale in luoghi palu dosi et intral grano anchora si trouaua: ilquale seme si serba p. x. āni et e ritōdo et piano et ha uirtu diureticha per la sua amaritudine et ha uirtu di dis soluere et cōsumare per le sue qualitadi

lompiastro facto di farina dinigiella & di sugo dassẽtio ĩtorno albellico & spetialmẽte aifãciulli uccide illõbrichi. Et qlli che sono di magiore etade si confecti col mele & sidia loro. La faria della nigiella cõ lacieto tiepido. & soffiata nelle nari uccide iuermini: unguẽto di nigiel la. Prẽdasi nigiella ĩ molta qtita & si coca ĩ forte acieto ĩsino che diuẽga alqto spesso & diuẽtera qsi unguento: ilqle e optio alla rognia & rimoue lãpetigine della facia. Dello Rigamo. cap. lxxxv.

Origamo e caldo & secco nel terzo grado & ene di due maniere cioe saluatico & dimestico. Il dimestico a le sue folie piccole cioe minore che qlle del saluatico & e qllo che si troua negliorti & adopa piu soauemẽte ilqle si troua nelle medicine. Cogliesi nel tẽpo che pducie ifiori & apicasi allõbra & si seca & le sue folie cosiori si deono mettere nelle medicine gittati uia igãbi & si serba p uno anno & a uirtu didisoluere di cõsumare & datrarre. Cõtra la fredda reuma del capo prẽdasi le sue foglie sãza fiori & si metano intesto sãza alcũo licore ĩ uno sacheto & si põga poi sopra al capo il detto sacheto & lõfermo si copra bene cõ panni aciochel capo sudi. Il uino doue sara cotto gargarizato cõsuma lhũidita delle giẽgie & delle fauci. Ancho la sua poluere postaui sopra cõsuma lhumidita. Cõtra lasma fredo sidia iluino della sua decotiõe & defichi sechi: o sidia lasua poluere cõfecta cõ mele sidia conacq calda. il uio ãcora doue sara cotto cõforta la digestione & si rimoue il dolore dello stõaco & delle budella. Anco se della sua herba si farãno mazuoli & si cuocano ĩ uio & si põgono sopra lereni soluono lastranguria & dissuria. Il saluatico ha le sue folie ampie & adopera fortemente.

Deporri. cap. lxxxvi.

Porri sostengono quasi ogni aere & desiderão terra mezanamẽte soluta acioche optiamẽte facião utilitade & ãcho grassa & letaminata. Sẽiasi ĩ luogi caldi & ĩ qlli che sião qsi tẽperati del mese didiciẽbre. Ne tẽpati & freddi del mese di gẽnaio & di febraio & di marzo allora che la terra sara ridotta adeqlitade. Et questa sementa si fa o sola nellaie o mescolata mẽte cõ altre herbe ĩ terra che sia optima mẽte lauorata & disopra diletame coperta. Et qsti semi si deono semiare spessi & poi si diuellono: ĩ pria leporrie piu grosse nõ si rimoua alcũa cosa delleloro radici qdo nesolchi si piãtano. Ma qdo si piãtano colpalo sene rimouono le radici q si ĩfino alla porrina & ãcora lacima delle loro folie & si piãtano del mese daprile & di magio & p tuttol mese di giugnio. Et ãcora si possono piãtare del mese di iuglio et dagosto di settẽbre et doctobre et sarãno utili nel sequẽte mese di marzo et daprile: Et nõ si dee nel piãtamento deporri riciercare terre mese di marzo et daprile: et nõ si dee nel piãtamento de porri riciercare terra molla ma mezana et optia et aneo qlla che fusse qsi seca sarebe assai bõa et piãtasi ĩ due modi nellu no mõ si piãtano ĩ solchi cõe abolognia si costuma cioe ĩ maniera che p una spãna ĩ terra lun solco sia dallaltro partito et iporri siano posti ne solchi insieme giacione luno dallaltro ptito qttro dita: et q do laltro sifa ſitiri la terra sopra iporri et laterra copiedi soauemẽte si calchi: nel laltro mõ si piatão cioe che poi chi sarãno optiamẽte lauorate et disposte laie si faccino pertugi colpalo grosso qsi cõe una asta dilãcia et adentro p una spana et piu

et luno dalaltro uno somesso spartito ne qli si mettano laparechiate porrine & nõ si riempio ho in ptugi neui si mette niēte. Ma passate tre settimane si sarchiano allora cħ lherba nascie fra essi & si purgão da lherbe & diciesi che porri i tal mãiera piãtati sono migliori deglialtri & non si possono ageuolmēte iuiolare. Ancho si piãtão optimamēte ĩfra lecipolle che sião gia q̃si grosse. Et diuelte lecipolle si serchião & truouasi che utilmēte lignão & crescono. Et q̃do si diuellio i uno logo sene lascião alcuni iqli si serbão p seme: Ilcui seme sipuo p tre ãni sãza lesiõe serbare. Ilporo e caldo & secho nel terzo grado & p uia decibo nõ e mica laudabile ipo cħ nuocie allo stomaco faciẽdo ẽfiamẽto & uẽtusita & colla sua acuita morde isuoi nerui. Ancho ha ꝓprieta di fare nera sũ mosita chamalicolia sapartiene laq̃le salẽdo al capo obscura il uedere & iducie sogni terribili & paurosi õde senedeono guardar icolersci mãiaci & q̃lli ehãno oppilatiõe nel capo. Ma q̃lli che gliamão di mãgiare ꝓndão dopo essi latughe porcielläe i diuia & simigliãti cose. acio che illoro calore di q̃ste cose si tempi o si lessino & ap̃sso due tre uolte si lauio & poi sidão amãgiare. Ma secõdo medicina uagliono. Impo che mãgiati crudi mõdificano lacãna del polmõe dagrossi hũori & apno lopilatiõe del fegato. Ancho ilsugo del poro cõacieto & olio rosato & iciẽso messo neli anari costrignie ilsangue acoloro che sono di freda natura. Ancho distillato nellorechie mitiga ildolor ginerato p fredeza & humiditade. Ancho ilporo crudo impiastrato sopra ilmorso de serpẽti fa utilitade. Ancho cotto & cõ lolio si sasheglio ouero di mãdorle cõpito suscita laluxuria: & Plinio dice che poro pesto col mele & ipiastrato sopra leferite le sana: & ilsuo sugo beuuto coluio solue la doglia delõbi & mischiato cõsale tostamẽte chiude leferite & sana & amorbida ledureze & lerotture tostamẽte salda. Ancho ilporo crudo mãgiato uale cõtro lhebrieta & stimola laluxuria. Anco solamẽte cõ lodore scacia gliscarpiõi e serpenti Ancho uale cõtro al dolore dedẽti e loro uermini ucide ma ĩgrossa lasottilita degli ochi & graua lostomaco & gienera sette & iciẽde isãgue & ifamma se sene mãgia disordiaramẽte. Ilsuo seme e piu secho & di piu forte opatiõe delq̃le se sidãno tre dramme abere con due di seme daglio marauigliosamẽte strignie ilsãgue acoloro che screando elpecto losputano.

Del papauero. cap. lxxxvii.

Ilpapauero si semina del mese di giẽnaio cioe di setembre ne luoghi caldi & secchi: ma ne tempati & fredi dl mese di giẽnaio di febraio & dimarzo & di nouẽbre: puossi ãcho colaltre herbe seminare & e fredo & secho nel primo grado & e didue facte biãco et nero. Ilpapauero biancho e fredo et hũido et ilnero e fredo et secho et piu mortificatiuo ilsuo seme colto p. x. ãni si serba. Et ha uirtu di fare dormire et di letificare et di mortificarle A puocar il somno faciasi impiastro de luno et dellaltro seme dellũo collacte della femĩa et collalbume delluouo intorno alletempie. Et lefemine di salerno dãno la poluer del papauero cioe suo seme afãciulli col ꝓprio lacte. Et non sidee mica dare ilseme dl papauero nero ĩpo cħ piu mortifica. Cõtro le calde apposteme nel comĩciamẽto et ꝯtral riscaldamẽto del fegato si ꝓnda ilseme del papauero o lasua herba pesta et si cõfecti cõ olio rosato et uisipõga suso cõtro lasecheza demẽbri come nelletica et nellaltri ĩfermitadi ꝓndasi

lolio uiolato & si scaldi alquanto & cō esso si confecti la poluere del papauero biāco & senunga laspina p tutto. Anchora a questa medesima infermitade:& contro alla secheza del pecto uale molto il diapapauero ilquale si fa principalmēte desso. Dicono ancora Plinio & Diascoride & Marco che del sugo delle foglie & soi capitegli si fa oppio donde il sono si ꝓuoca a coloro chāno febre. Ilqle cautamente sidee dare ĩpoche molto oppilla & ĩfredda & mortifica & maxīe il papauero nero

Del peucíedano. cap. lxxxviii

IL peucíedano e una herba chꝫ p altro nome sapella finochio porcino ilqle e caldo & seco. Et il uino della sua decotione uale contro alastranguria & dissuria & contra loppilatione della milza & del fegato. Ancora cotta ĩ uīo & olio la decta herba & impiastrata al fegato & alla milza mollifica la loro dureza. Cōtra gli homori freddi che siano nemēbri spirituali sidia lacqua dela sua decotiōe & dellorzo & se sono molto freddi si dia il uino dela sua decotiōe & ilsugo dela regolitia

Del pretosemolo. cap. lxxxviiii.

IL pretosemolo si po semiare del mese didicēbre difebraio & di marzo & daprile solo & & insieme colaltre herbe & si po traspiantare quasi tuto il tēpo dellāno il suo seme si serba p cique āni & e caldo & seco nel grado & e diuretico & incisiuo & ꝓuocatiuo dellorina & demestruĩ & dissolue lauentusita & lēfiamēto & spetialmēte il suo seme. Et galieno dice che impiastrato sopra le pustole marauigliosamente mōdifica la rognia & la morfea ōde uale allidropici & a qlli chāno febre p iodica & mitiga il dolore delle reni & della uesicha:ĩpoche rarifica iporri & leuie del corpo & cacia gliomori sottigliādo con lorina & coi sudore & mōdifica il fegato & leferite & apre la loro oppilatiōe & leloro apposteme curāo maxiamēte qlle che sono nelle reni & dissolue lauentusita della colica. Et pesto & messo nella natura della femina ꝓuoca imestruí & cacia fori la secōda & la creatura morta ilqle ancora dato abere mōdifica il feto delli humori grossi & uiscosi.

Del serpillio. cap. lxxxx.

IL serpillio e fredo & humido nel quarto grado & e una herba il cui seme psillo sappella:il qle seme si debe nelle medicie mettere. Cogliesi nella state & serbasi p due āni & ha uirtu di purgare & dirafredare & dimōdificare ouero mollificare. Cōtro la secheza della ligua nelle febri acute si prenda il suo seme & si leghi ĩ sotilissimo pāno & sfōda nellacq̄ & rasa prima la ligua col coltello di legnio senūga lalingua. Cōtra la secheza de mēbri spirituali & constrictione del uētre nellacute febri si prēda ilpsillo & si metta in acq̄ & filasci alquāto. Apresso gietta uia qlla acq̄ sidia collacq̄ freda. Anco si mete cōuenietemēte ilpsillo nello sciroppo cōtra la cute febri & desi molto cociere & quādo sara tāto cotto che lagociola sacosti alla caza laqle tosto uisappica p lauescosita de cto psillo:cōtro la dissinteria desi prēdere il psillo & ardere ĩ alcūo testo & factane poluere sidia con uouo dighiottire & conacq̄ rosata che fia meglio secio aduiene p uitio delle budela disopra:ma se adiuenisse per uitio delle budella sotto si facia soposta della sua poluere & conalbume douo & cō un poco dacieto & acq̄ rosata sopra il petignione & sopra le reni o sopra il bellico sauiene p uitio delle budella disopra:cōtro alfluxo del sāgue del

naso uale q̃llo medesimo ĩpiastro sopra lafronte & sopra letempie o simetta nellianari essẽdo facto della sua poluere et del sugo della sãguinaria. Sopra lecalde apposteme sipręda uno sachetto pięo di seme dipsillo et dalchuna altra herba et ui sipõga spesso su. Sopra laspza de capelli si pnda lacq̃ delle decotione del psillo & sene laui ilcapo. Ancho p lasua freddeza & humidita cõserua lacanfora pero che lacamphora e ditroppa sottile substantia.

Della piantagine. cap.lxxxxi.

Apictagnie e freda & secha le chui foglie secha saldano optimamẽte leferite & a q̃sto niũa cosa e migliore secõdo che dicie Diascoride & pare mirabile cosa che sibee ilsugo ditre barbe diq̃lla cõ tre õcie di uino: alchuna uolta cura laterzana & se sibee ilsugo di q̃tro cõ tre õcie di uino alchuna uolta cura laq̃rtana. Ancho dicie diascoride che sana leferite del cane rabbioso & aiuta lidropici & cõtrasta aluelẽo & ilsuo sugo uccide illombrichi & mitiga lagrãde solutione deluentre & strignie imestrui eglięfiamẽti dele posteme. Nel cominciamẽto cõtrasta & fa tornare ĩdietro & legigie pregnie & sanguinose mondifica & constringe.

Del polipodio. cap.lxxxxii.

Lpolipodio e caldo nel q̃rto grado & seco nel secõdo gra do alchuni & e una herba simigliãte alla felcie laq̃le crescie sopra leq̃rcie & sopra lepietre & muri & uolgarmẽte sapella felcie q̃rcia: ma q̃lla cħ crescie nele quercie e migliore lasua radi cie colta et alq̃ta neta et secha alsole p uno di si cõserua ĩ molta efficacia p due ãni & q̃lla laq̃la rompẽdola mõstra secheza si dee gitare uia & ha uirtu di dissoluere di cõsumar & dipurgar prĩcipalmẽte laflegma & lamalicõia & maximamẽte dallo stomaco et della budella et e un poco laxatiua et nota che nella decotiõe del polipodio sidee mettere alcuna cosa che caci uia lauetusita sicome ãici finochio et comio po chel polipodio solamẽte muta liomo ri iuẽtusita. Ancho lusiamo ne beueragi ouero potioni et nelle cõfectiõi et nel brodo della galia o daltra carne. Ancho diamo lasua poluer assoluer et uale alacotidiana et alla terzana p cagiõe di collera uitellina o citria: et solue ãchora lopilatione del fegato p uiscosi grossi hũori. Ancho ualle alla febre q̃rtana et a q̃lli chãno male di fiãcho et colica et a q̃lli chãno flegma mulcilaginosa nelle budella utilmẽte medica. Cõtra laquottidiana et mal difiãcho et alapietra et aldolore de mẽbri et acõseruare lasãitade sidee ĩ cotale modo usare pndasi ilpolipodio et sipesti ĩ q̃tita dõcie ũa o didue il piu se li: e molto laxati uo et si cuoca ĩ acq̃ colle prugni et leuiuole giugniẽdoui seme di fięo et danici ĩ molta quantitada et collato sidia lamatina o la sera in molta quantitade.

Della pastinacha. cap.lxxxxiii.

Apastiaca si semia del mese didicẽbre di gięnaio et febraio et di marzo ĩ terra grassa et soluta et di dẽtro cauata et optiamẽte lauorata et e didue mãiere saluatica et dimestica et ciascuna nella radici e di duro nutrimẽto et meno nutriscie che larapa: ma ha alchuna acuita onde sottiglia et fa solutione et pero prouoca imestrui et lorina. Ha ancora in se alchuna uirtude inflatiua per laquale aiuta il coito laquale quando si costuma gienera sãgue non laudabile. Adunq; acioche seri duca atemperamẽto si cõuiene due uolte lessare et gittata uia lacq̃ tre uolte si co-

ca lapastinaca saluatica per altro uocabu
lo e apellata dauco asinio:& la dimestica
dauco cretico. Et la loro radicie secondo
isac e calda nel mezo del secũdo grado&
hũida nel mezo del prĩo. Ma le foglie e
fiori secõdo glialtri son calde et seche nel
terzo grado et lũa per laltra si mette nelle
medicie poche sõ qsi dũa medesima uir-
tude. Ma la dimestica e migliore. Anco e
unaltra pastiaca laqle e rossa et posi man-
giare cruda et cocta coinauoni fa bellissi
me cõposte laqle si semia al mõ dellaltre
pastinache. Lapastinaca saluatica ha effi-
cacia et opatiõe spetialmẽte secõdo le sue
folie e fiori:ma poco secõdo le sue radici
Questa herba si dee cogliere qdo pduce
fiori gittati uia le radici et desi in loco om
broso secare et serbasi p tuto lanno et ha
uirtu dissipatiua consũptiua et atractiua
di sua qlitade e diuretica per la sua substã
tia. Cõtra la freda reuma si facielli il capo
della poluere facta della predecta herba
bẽ calda. Al dolore dello stõaco p uentu
sita o p fredeza et cõtro alla stranguria et
dissuria et contra la colica et iliaca passio
ue sidia il uino doe sara cotta et si prenda
la decta herba in grã qtita et si macieri in
uio et olio per dece giorni el decimo di
si cuoca ifino a tanto che si riduca in olio
et si priema lherba optiamente et si pren
da poi la colatura et si põga al focho et a
giuntoui ciera sene facia cierotto il quale
contra le predecte cose e conueneuole.

Della porciellana. cap. lxxxxiiii.

LA porciellana qsi in qualũche
tẽpo si semina nascie uegnien
te il caldo et specialmente del
mese daprile di maggio et di
giugnio et posi semiare mischiata cõ pol
uere et optiamẽte alignia fra cauoli et in
tra lecipolle e porri et seminasi conuene-
uolmente nelle uignie et desidera terrẽo
grasso molto acioche optiamẽte cresca et
doue sara una uolta semiata nasciera cia
scũo ãno seguente et maximamẽte se in
qllo logo sara puenuta ad alcuna maturi
tade et ricieue grã dãno nel tẽpo asciutto
se p cõtinuo adaquamẽto nõ saiuta et so
to lõbre deglialbori nõ crescie:et sõne di
due spetie poche glie una specie di por-
ciellana cha le sue folie molto larghe laq
le sapella romana ouero beneuentana et
qsta cotale e humida molto:ma di pocho
sapore. Sono altre porciellane comũi le
qli fãno piciole foglie et qsta e hũida:ma
piu saporosa:et si seminera itra laltre her
be spesso seminare non si potra dilatare
ne cresciere. La porciellana e freda nel ter
zo grado et humida nel secõdo:et qdo e
uerde e di molta efficacia et seca nõ e di-
tanta et ha uirtu damorbidare et da imo
lare et dafredare et e optio cibo a quegli
chãno febre cruda o cotta. Cõtral constri
gnimento del uentre si debe cocere i acq
et con prugnie et mangi lonfermo lepru
gnie et le porciellane et poi bei lacq. An
co e dasapere che la porcielana conuene
uolmẽte si mette in diureticis:anco la por
ciellana ha in se alcuna lazitade ouero a
freza:et impero cõforta lo stõaco et le bu
della et uale contra leferite che nascono
nelle reni et nella uesicha:uale ancora al-
fluxo del sangue et ondunque fosse usci
to lostrignie. Anco se nel capo o nella frõ
te ouero nelle tempie sene fa unzione ri
moue il dolore el calore:ancor uale man
giata contra la dissinteria et uale a coloro
chano collerici assalimenti Auicenna di
ce che la porciellana di sua proprieta era
dica le ueruche se si tropicieranno cones
sa et rimoue lallegamento dedenti et to-
glie uia la uolunta del coito:ma nella cal
da complexione a crescie nel coito.

Del papiro. cap. lxxxxv.

IL papiro fidicie dapabulo che tanto uale q̃to pasto & pir che tanto uala q̃to fuocho. Impo che sechato e molto acócio al nutrimēto desuocho nele lucierne & nel le lāpāe:& e una herba laq̃le e dalla parte difuori molto piana. Et ha lasua midolla molto biācha spugniosa & putosa & na scie in luoghi acquosi & diciesi uulgare mente giunco aponoi. Secasi & scortasi in mō che rimāe un poco di cortecia da luno lato acioche la midolla si sostēga & q̃to ha meno della cortecia tanto arde me glio & piu chiaro nella lāpana & piu age uolmente sacende: delq̃le i alcūo luoco si fāno uaselli & naui cioe innupy e i india secōdo che dice Plinio & q̃sto testimōia no lestorie dallexādro. Anco sene fanno carte neq̃li si scriue. Anco sene fāno spor te & belle stuoie & uarie stouiglie & sene legāo leuele dele naui. Et certi sono che ne fāno uestimenta & dice Plinio che la sua midolla uale molto atrare lacq̃ deli o rechi poche naturalmēte la sua & trae as se:& ipoche col papiro si caua lacq̃ del ui no.

Del puleggio. cap. lxxxxvi.

IL puleggio e caldo & secchо nel terzo grado cogliesi nel tē po che fiorescie & sechasi alō bra & serbasi p uno āno le sue folie cō fiori gittati uia igābi si mettono nelle medicie:& ha uirtu dissolutiua & cōsumptiua. Et la sacelatiōe che si fa del pulegio caldo nel testo sanza licore uale cōtra la freda reuma. Et gargarismo che si fa dellacieto doe fia cotto il pulegio & fichi sechi uale cōtra la freda tossa & cō tra la tossa che uiene p uiscoso appicato o uere p acquoso hūore. Anco il uso della sua decotiōe uale cōtra al dolore delo sto maco & delle budella che aduēga p fred do o p uētusita. Anco lōpiastro facto di quello cotto i uino & postaui sopra uale a quel medesimo. Anco il fomēto facto della sua decotione disecca lhumidita del la matricie & strignie la natura.

Della Rapa. cap. lxxxxvii.

LA rapa q̃si in ogni aere habi tabile alignia & desidera ter ra grassa & soluta in tanto ch̃ q̃si sia ridotta in poluere acio che optiamēte aligni & il suo seme acio che nō nasca troppo spesso si semīa mis chiato cō poluer itorno alla fine di luglio & ifino a mezo il mese dagosto o pocho dopo & ne loghi caldi & sechi p tuto il mese dagosto & specialmēte q̃do la terra sara rostita p la pioua andata dināzi. Se si semine rada diuēta maggiore. Et ipo doue le sue piātetroppo spesse fossero q̃ do sarāno fortificate alq̃to sene diuellēo alcune & si traspōgāo i loghi uoti o si gie tino. Et aiutasi molto col cōtinuo adacq̃ mento & col purgare dalherbe. Anco si semina ne cāpi nudi & ancora nele seche aconciamente se optimamente saranno arate & desi il suo seme solamente coller picie coprire acioche non si profōdi tro po nella terra. Possonsi ancora optiamē te seminare intral panico emiglio se roti no quando si sarchiano la seconda uol ta lequali il panico e miglio ne sara leua to si doueranno sarchiare. Et allegrasi i cā po manifesto & scoperto: & molto si dā nifica per lombre. Ma si sara il tēpo di tā ta sechitade che non si possa in acócio tē po seminare si pote in alcuno loco a con cio da potersi adacquare & ōbroso spes sa seminare amodo di cauoli. Et poi q̃do saranno cresciute le sue piante & la terra sara bagniata di pioue si potrano traspo re intorno la fine dagosto infino amezo settembre in terra optimamente cultiua ta. Colgonsi lerape del mese doctobre.

Et qlle che sarãno piu belle leuate uia le folie si piãtano acioche semenzischino la state seguente delle rape si fanno cõposte conacq acioche diuerno & di qresima si possano hauere p cociere i questo modo cioe che in pria si lauino optiamẽte & ap presso sordinino nel uaso a suolo asuolo. Et in ciascũo suolo si semini sale co se mi del finochio & della santoregia o solamẽte in sale si sopressino & cosi si lassi no p octo giorni & poi uisi metta acq fre da tãta che si coprão & cosi si cõserueran no p tuto lãno. Anco senefãno cõposte cõ acieto rafãno senape finochio sale & mele i qsto mõ cioe che nella qtita di due comũi sechi si prẽda una libra di rafano o piu si leuorrai bẽ forti & si prẽda libra una di senape & meza di finochio & libre tre di mele & libre una di sale & siricida il rafão sottilmẽte p lo lũgo & si pesti minuto & uisi mescolio isieme el sale:& ilmele si facia liquido & si mescoli cõ sea pe distemperata con optio acieto itorno allameta dũa sechia. Apresso si faci suolo delle rape & nauoni & carote & pastinache & pere e seuorrai mele cõueneuol mẽte cotte & optiamẽte fredate & diuise si semini disopra il rafão coglialtri semi & col sale messa pria lasenape & glialtri semi & cosi si facia isino che sieno allogate tutte & poi si serbio. Larapa secondo che dice Isac e calda nel secõdo grado & nutricha molto piu che laltre herbe. Tuttauolta si smaltiscie malagieuolmente & fa la carne molle & isiata p la sua uẽtusita & ensiamento & suscita il coito: laqle si cocie i aq & gittata uia qlla cocitura & in unaltra si coca la sua dureza ouero la dureza della sua substãtia si tẽpa mezanamẽte intra bene & male nutrita. Quella che nõ e bẽ cotta malageuolmẽte si smaltiscio & gienera uentusita & fa opilatiõe neceri. Et impo e utile se due uolte si cocie & ciascuna acqua si gitti & siricoca cõgrassissima carne. Ancora secõdo medicina e conueneuole apodagrici se del suo bro do silauino ipiedi cioe igottosi.

Del rafano. cap. lxxxxiii.

Il rafano nõ si semina ipoche nõ ha seme: ma si piãta la sua corona frescha tuta o meza: o si fãno delle sue radici picole parti et si piãtão dinouẽbre didicẽbre et di gẽnaio difebraio et di marzo et deside ra terra ꝓfõdamẽte cauata soluta grassa et optiamẽte lauorata si cõe tute laltre her be le cui radici desideramo che diuẽtino grosse et lunghe. Et usiamo il rafano ĩspe tialmẽte qdo faciamo cõposte delle rape. Ilrafano e caldo et seco nel secõdo grado et la sua radice si cõsa piu ad uso di medicina uerde et secha: ma meglio e uerde et ha uirtu inciensiua et risolutiua et fassene cõueneuole oximele i qsto mõ cioe che si prendono le cortecie dele sue radici et si pestano alqto et si lasciano due o tre giorni i acieto. Poi uisi giugnie la terza parte dimele et cotale oximelo uale cõtra laqrtana et quottidiana se nõ fusse gia disleg ma salsa. Et se nello sterco fossero humori fredi et idigiesti si prẽdão lecortecie del rafão et tuffate nel mele et nellacieto et se nesattolli lõfermo et poi bea lacq calda et si metta ledita i bocha o lapẽna itinta nel lolio et si ꝓuochi il uomito. Cõtro alla dureza della milza et del fegato si prenda la decta herba et cotta nel uio et nellolio ui simpiastri. Anco ipiastrata alpetigmone dissolue lastranguria. Anco ha il rafano tale ꝓprieta che se un fasciello sene pone sopra loscarpione lucide. Et ipo dice democrito che chi hauesse lamano unta del seme maturo del rafano sanza suo nocimẽto puo tractare iserpenti. Anco se tro

uato che prendendo il rafano et pestãdolo et legandolo col suo sugo sopra al capo raso del maniaco il decto infermo e guarito. Anco si dice che il rafão e nimico alle uiti et dicesi che se uisi semina ꝓsso p discordamento di natura tornano a dietro secõdo che Palladio afferma.

Della radice cap. lxxxxiiii.

LA radice e una herba la cui radice cosi sapella et dilectasi in aere nebuloso aduegnia che i ogni aere nasca et aligni. Anco ama terra grassa et soluta et lungamẽte lauorata et riuolta et ꝓfondamẽte cauata: et schifa tufo et ghiaia. Semiasi del mese di Iuglio itorno lafine digiugnio in loghi temperati et del mese dagosto et disetẽbre i loghi caldi et sechi: Et deonsi seminare cõ grãdi spatii et adẽtro cauati. Et nele harene diuẽtão migliori. Anco si seminano dopo lanoua pioua se non fussero gia che si potessero adacquare. Et si deono icõtanẽte coprire con legiere sarchiello. Et non uisidee mettere letame: ma paglia inanzi poche nediuẽtano fungose: & sesapacqrãno spesso conacq̃ salsa diuerãno piu soaui. Et q̃lle radici che son meno agre et chãno le foglie piu late et piu uerzicãti si dice che sono lefemine. onde prẽdereno di q̃ste cotali isemi. Ancho si crede che diuẽterãno magiori se leuatõe uia le folie et lasciatone una picola foglia spesso si coprano colla terra onde optiamẽte si piãtano ne solchi acioche laterra si possa piu spesso itorno adesse adunare Et se delle troppo forti uorrai fare dolci macierrai in mele il suo seme p uno di et una nocte. La radice e calda et secha nel secõdo grado et e dimiore nutrimẽto chẽ larapa. Et il suo nutrimẽto e grosso et duro allostomaco et nociuo alla digiestione et nõ e cõueneuole agliochi ne aidẽti ne atute ferite e dolori ꝑsa secõdo cibo. Ma secondo medicia e purgatiua dele rẽi et della uesicha digrossi humori et ꝓuocaloria et mãgiata rõpe la pietra. Et se si mãgia cotta uale alla tossa chauẽga p fredda et hnmida cagione: et mangiata secondo cibo gienera torzione et enfiamẽto: & diuenta in laudabile allo stomacho laqual cosa testimõia il puzolẽte rutto chauiene p q̃lla maximamẽte ianzi ilcibo impo che q̃lla che si da a q̃lli che sono digiuni amãgiare sollieua ilcibo et costrignielo chẽ nõ discẽda allogo doe si cocie: onde diuẽta cagiõe didurare la digiestione et di ꝓuocare il uomito maximamẽte a coloro chẽ naturalmẽte hãno uẽtusita nello stõaco. Ma ꝑsa dopo ilcibo gienera miore uẽtusitade et colasua graueza disciẽde giu et a ualla il cibo allogo doe si cocie et losmaltiscie cõe si cõuiene. Ancora coloro che lauolessero p ꝓuocar il uomito la deono prẽdere inãzi alcibo. Anco la sua uirtu e simile a q̃lla del rafãno et cõtra le medesime cagioni in q̃llo mõ sidia: ma nõ e tãto efficacie.

Della Ruta cap. c.

LA ruta si semia del mese dagosto et meglio si multiplica et sidistende rõpendo iramicelli et ficandoli nella terra. Et se lasomita dalcuno suo ramiciello si china alla terra incontanẽte che sono fitti nella terra sappigliano & malageuolmente si secha q̃sta herba. Dicie Plinio che la ruta ha iodio & schifa il fredo uerno et lac q̃ et allegrasi de tẽpi sechi & uuolsi nudrire in terra latitia o incienere. Et ama il fico in tãto che sottesso o allato adesso meglio che in altra pte allignia & q̃do e in uechiata diuẽta ligniosa. Se isoi rami ogni ãno cõ terra ifino alle folie non si copre. Et quando e durata & facta legniosa nõ

pu lula ben se non taglia apresso alleradi ci ipoche allora rinouati irami torna gio uane. Laruta e calda & seca nel secondo grado & e di due maniere cioe dimestica & saluatica laqle sapella pigamo. Le sue folie & seme si cō fāno ad uso di medici na:& si possono isuoi semi serbare p cin que āni & le sue folie seche p uno āno & la sua uirtu e diuretica dissipatiua & cōsū ptiua. Cōtra laciephalica lephilēsia. Nel bagnio si prenda alq̄to del suo sugo & si metta nel naso. Impoche mēa fori laflег ma & mōdifica il cierebro. Anco il uio della rutta doue sara cotta uale aq̄l mede simo. Cōtra al defecto della uista p fum mosita collerica si prēda laruta & si metta nel uasello del uio & poi lusi lōfermo:an co se simischia cōacq̄ rosata & si pone so pra gliochi lipidi ouero sāguinosi mira- bilmēte limōdifica & sana. Cōtral dolor dedēti si prēda laruta & simpiastri sopral logo doue fa il dolore:o si facia cosi cioe che si prēda il suo gābo & sarda alq̄to al foco & sinciēda la sua cōcauitade molto gioua. Cōtra la frigidita dello stōaco & la sua paralisia:& ancora deglialtri mēbri sidia il uio doe sara cotta la ruta & laradi ce del fieno o lasua poluere col sugo del fieno. Ancora cōtra lastrāguria & dissu- ria si prēda la ruta cota ī uio & in olio & simpiastri al petiglione: Cōtra tenasmō p cagiōe freda si prēda la ruta & si coca ī uino & sene facia encatisimo:o si prenda di bono uio & si scaldi & si gitti sopra la ruta & lōfermo riceua il fūmo p ibuto: A puocare imestrui & lacreatura morta & amenare fori la secōda si dia latrifera ma gnia col sugo della ruta & q̄l medesimo adopera il suo sugo pestato o isuoi tali o uero cime giouani fricte nellolio & po- ste sopra illogo. Cōtra il dolore di fori p pcossa o p altra cagiōe si prenda laruta & scaldata ī testo uisipōga sāzaltro liquore contra lalispitudine & rossore degliochi si toglia la poluere del comino & si cōfe cti col suo sugo & intintaui labābagia si pōga sopra gliochi. Anco la ruta beuu- ta uale contra ueleno beuuto & contro al morso degliaīali uelenosi. Et ancho seui simpiastra adopa il simigliante. Et nota che chi fosse coperto tutto dirutta potre- be sicuramēte ādare al basilischo:āco di- cono Plinio & Diascoride & costantino che q̄do ladonnola sapechia di cōbatere col serpēte māgia laruta & guernita del suo odor & uirtude sicuramēte assaliscie & uccide ilbasalisco:& il suo odore scha cia ibuffoni delliorti & tutte cose uenēo- se & ipo aconciamēte si piāta i loghi oue riparano lapi. Anco coloro che sono un ti del suo sugo nō possono da scorpioni ne da ragniuoli ne da api essere pūcti.

Della robbia cap.ci.

LA robbia desidera terra solu- ta & grassa acioche optiamen te aligni tutta uolta alignia in terrēo mezanamēte grasso la quale sidee cauare pfōdamēte colle uan- ghe del mese doctobre & dinouēbre & il seguēte mese di marzo o di febraio o daprile si semia spessa comel grāo o cōe laspelta & fānosi laiuole si cōe negliorti o quaterni si cōe nel semiare del grāo. E si dee il suo seme col rastello solamente co prire & da tute lherbe & radici & maxia mēte dalla gramignia optiamēte purga- re q̄do si uāga & q̄do si fanno laiuole:ap presso si ronchano quātunche rinascono lherba inessa colle mani & col sarchiello Poi dagosto quando isemi sarāno neri si colgono con tutta lherba & sechi bene si cōseruāo al fūmo. Et poi del mese do- ctobre itorno alla fine del mese di nouē bre si cauano isolchi & di quella terra si

cuoprono un poco laie: Poi appresso la state seguente si roncha quantunche sia te lherbe nascono in essa & del mese da gosto dacapo si colgono si come e decta Anco le sue radice cauato la terra apoco apoco sottesse si colgono acui piacie di cogliere & secasi al sole. Ma meglio e ch allanno seguēte si lascino ītterra acioche diuentino piu grossi & migliori cauando ancora li solchi & cōprēdo laie si cōe e detto. Et qdo le sue radici sono seche si battono coicierchi acioche si rōpano & si purghino dalla terra & dalla poluere & diuētino chiare & se sene fa poluere uarra meglio. Et nota che laterra doue lastro bia si pone si potrebe cauare solamente collo aratro messo bene adentro.

Degli spinaci. cap. cii.

Lispinaci optimamente si seminano del mese disettembre & doctobre p louerno & p laqresima sequēte. Anco del mese di dicembre digiennaio & di febraio & di marzo per lo mese daprile & di magio. & ancora neglialtri mesi si possono seminare. Seminasi anco nellaie & mischiati ācora colaltre herbe ītterra grassa & bene lauorata. Et se qdo si colgono una uolta si taglia lameta del suo gambo: & laltra uolta laltra durera lungamente la sua utilitade. Lispinaci sono freddi & humidi nella fine del prio grado & amollisscono iluētre & uagliono ala gola chi ha uesse dolore di sāgue & collera rossa & sono migliori allo stōaco che litrepici.

Dello strigio cioe solatro & morela. ciii.

Lo strigio cioe solatro & morella e una medesima herba & e freda & seca & diuretica alqto & quādo e uerde qto alle foglie e fiori e di molta efficacia & secho niente adopera & ha uirtu rifrigieratiua Contra loppilatione della milza & del fegato & maximamente contra litteritia q do e oppilata la parte disopra del cistisfelis fidia il sugo a bere o si facia sciroppo di zuchero & del suo sugo: o sidiano & uarra meglio oncie due del suo sugo cō cinque oncie di reubarbaro. Contra lapostema dello stomaco & delle budella & del fegato sidia ilsuo sugho chon lacq dellorzo. Cōtro al riscaldamēto del fegato si prēda una peza ītita nel suo sugo & uisi pōga suso. Et ql medesimo sifacia sopra lacalda podagra: o uisipōga spesso la sua herba pesta. Anco uarra meglio se col suo sugo sigiugie acieto o agresto, o olio rosato: cōtral caldo apostema nel co miciamēto si prēda la detta herba pesta & uisipōga p fare tornare adietro la sua materia.

Della sēpuiua. cap. ciiii.

La sēperuiua e una herba cosi nomiata poche sēpre si troua uerde & e freda nel secondo grado & seca nel comiciamēto et qdo e uerde e di molta efficacia: et seca diniuna opatiōe et a uirtu rifrigieratiua le plagelle intinte nel suo sugo et nel lacqua rosata si ponga alla fronte et alle tempie et alla gola.

Del satirione o uero appio. cap. cv.

Il satirione sitiene che sia lappio saluatico: et caldo et seco nel terzo grado et a uirtu atractiua dalle parti remote: ōde isuoi testicoli confecti col mele prouocano il coito. Ma meglio se si fa confectione de quelli et dedatteri et pistachi et del mele. Anco il suo sugo dato con loximelo uale alli artetici.

Della sponsa solis cap. cvi.

La spōsa solis lacicorea ītuba et solsequiū e tuttuna herba et e freda et humida. La sua

herba mangiata uale cõtral ueléo se sia p morso. Ancho ilsuo sugo se sipora sopra elfegato uale alla sua oppilatione p calda cagione facta. Ancho uale cõtra ilsuo risf caldaméto. Del sermõtão. cap.cvii.

IL sermõtão e caldo & secco nel secõdo grado & ilsuo seme si puo p tre ãni serbare. Et mettesi qllo nelle medicine & ha uirtu diureticha dissolutiua cõsũptiua & atractiua. Cõtra lasma p freda cagiõe sidia iluio doue sara coto ilsermõtão cosi chi sechi & arostiti. cõtra lo platiõe del fegato dele reni & dela uescicha & cõtra lastrãguria & dissuria si dia iluino delle sua decotiõe. Della strafizacha. cap.cviii.

LAstrafizacha e calda & secha nel terzo grado & e seme duna herba cosi apellata ilqle e di grãde efficacia. Ilqle purga ilcapo della flegma & asciuga luuola & fa schifare lareũa & lo stomaco mõdifica Et iluino della sua decotione & dele rose cõtra lepdecte cose si gargarizi. Contra larogna & pidochi uale lunguẽto facto della sua poluere & aeieto. Anco uale cõtro laparlasia se sene fara unctione. Et la poluer̃ del suo seme uale cõtra imigniati data col mele. Della sqlla. cap.cviiii.

LAsqlla e calda et secha nel terzo grado et e una herba similiãte a cipolla: õde lasua rubor sa radicie si cõsa piu aduso di medicina che lefolie et p se sola e mortale lacui uirtu e diureticha õde uale alla digiestiõe della materia cosi i quottidiana come i qrtana. Vale ãcho cõtra lopillatiõe della milza et del fegato: et cõtra ladoglia del fiãcho et degliarticoli secõdo che dicie Isac. Et cõtra ledecte ĩfermitade susi qsta mãiera cioe che si diuida p mezo et tãte tuniche dalla parte dẽtro si gettino: qnte dalla pte difuori et tãte sene serbeno del mezo. Quelle difuori sideono gitare po che sono uenẽose et molte calde. Similiãtemẽte sigetino qlle dentro po che p tropa fredeza sono mortali. Quelle del mezo sono tẽpate: õde di qste sifacia decotiõe nel forno i uolte nella pasta et poi si cuochano inacieto et nella colatura si giunga mele. Et se uogli che loximelo aopi piu fortemẽte nõ cuociere lasquilla nela pasta: ma nelo acieto solamẽte et uale cõtra ogni dolore delle parte difori p freda cagiõe. Della senape. cap.cx.

LAsenape si semia ĩãzi iluerno et dopo et desidera tera grassa Et se si semia rada diuẽta migliore. Ma se fusse tropo spessa sene possono alcune piãte leuare et altroue trãspore. Questa herba multiplica ĩtal mãiera che ladoue sisemia una uolta apena poi ql luogo sene puo liberare et doe cade ilsuo seme al postuto giermiglia Lasenape e calda et secha nel qrto grado et ĩtẽdi del seme nõ micha dellherba. Ilq le colto p ciq ãni siserba. et ha uirtu didissoluere dicõsumare datrarre et disottigliare. Cõtra laparlasia uale losuo seme masticato et soto la ligua ritẽuto cõtro laplasia deglialtri membri si metta ĩ uno sacheto et sicuocha in uio et põgasi sopra illogo oue ladoglia e et spetialmẽte nel comiciamẽto dellãfermitade: la sua poluer̃ posta aglianari fa strãutare et mõdifica ilcieruello dalle supfluitadi. cõtra lasma antica p humore glutioso sidia iluino doue sara cotta lasenape et fichi sechi. cõtra lopilatione della milza et del fegato: et cõtra la leoto flemmatia se cuocha ĩ acq̃ lasenape colla radicie del fiẽo et colata uisiponga mele et sidia allõfermo cotal decotione. contra ladureza della milza sipiesti lasua herba colla sugnia del porco optiamẽte

& si ponga sopressa. Anco il fomēto facto della sua acqua oue sara cotta mena fori imestrui ācora la decta herba cota in uio & ipiastrata solue lastrāguria & ladissinteria il uio anco doue sara il suo seme cotto & idragante īsiema diseca lhumidita delluuola del cierebro & delle fauci. E uisi metta dragāte acioche riarda & dibuci. Pittagora comāda la senape sopra tute laltre herbe. onde Plinio dice che lasenape sottiglia & purga igrossi & uiscosi humori & sana le pcosse delli serpenti & delli scorpiōi giugniendo conesso acieto & uincie iueneni desūghi & mitiga il dolore dedenti et passa ilcierebro, et quel mirabilmēte purga rōpe la pietra et ime strui puoca et excita lappetito et cōforta lostōaco et aiuta lephilentici et purga ica pelli et illoro cadimēto costrignie ibucinamēti degliorechi rimoue et purga lascurita degliorechi et subuiene a paraletici per chapre iporri et dissolue lhumore che bagnia inerui et consuma: et dice che magior uirtude nel seme ch nelerba

Dello stutio cioe cauolio saluatico. cxi.

Lo stutio el cauolio saluaticho sono una medesima cosa. Ilq̄le e caldo et seco nel secondo grado. Il suo seme el sugo delle foglie si cōfāno aduso di medicina. Cōtra laparlasia della ligua si prēda il suo seme masticato et si tēga sotto la ligua per grāde spatio: et se fosse in altra parte del corpo si prēdano le sue foglie et si cocāo nel uio et uisi pōgāo. cōtra la litargia si pn de la poluere del suo seme et si metta nel naso. Anco si facia decotione del suo seme pesto et del sugo della ruta saluatica inacieto fortissimo delq̄le poi si stropicio le parti del capo dirite leq̄le pria sideono radere. Anco la fomētatiōe delle sue foglie cotte i uino solue lastrāguria et ladissuria et dissolue imestrui. Anco lompiastro delle sue foglie cotte in uio et olio poste sopral petigniōe et sopra la uerga prouoca lorina.

Delo scordeon. cap. cxii.

Laglio saluatico e caldo et secco nel terzo grado il cui fiore solamēte e medicinale: onde lacq̄ ouero il uino oue sara cotto mōdifica imēbri spirituali dalla flegma et uale cōtra al dolore dello stōaco et delle budella p uētusita et cōtra loppilatione della milza per uentusita et del fegato p fredda caggione. Anco solue lastrangu ria et dissuria et dissinteria.

Degli sparasi. cap. cxiii.

Lisparasi sono caldi et sechi il cui ramo et seme si cōsa a medicina et le sue tenere uete cotte colla carne ouero con lacq̄ uagliono cōtra lopilatione della milza et del fegato. Et dissolue lastrāguria. Anco uagliono cōtra al dolore dello stōacho et delle budella et cōtro al male del fiancho Anco il uino doue il suo seme sara cotto uale contro alle predecte cose.

Del simbro. cap. cxiiii.

Il simbro e caldo et secho nel terzo grado et e di due maniere cioe dimestico et saluatico: ilq̄le si chiama calamēto lacui uirtude e diuretica et dissipatiua et cōsūptiua. Cōtro al uitio del pecto si faciano polte di farina dorzo et dacq̄ et uisi ponga cioe uisi agiūga la poluere del simbro et si diano alōfermo. Cōtro la freda reuma si prēdano le sue folie & si mettano i uno uassello & sarrostischano sanza alcūo liquore & si mettāo i uno sacheto & pongasi sopral capo. Anco il uino doue sara cotto uale contral dolore dello stomaco & delle budella p fregidita et cōtra

illopilatione della milza et del fegato et apre leuie dellorina. Anco la sua herba cotta in uino et impiastrata uale contro al dolore dello stomaco per uentusita et ancora mena fuori imestrui et mondifica la matricie: et la sua fomentatione aiuta la conceptione.

Della saluia. cap. cxv.

LA saluia si pianta colle piante & coi rami giouani del mese doctobre & di nouembre & meglio del mese di marzo. La saluia e calda nel primo grado & secha nel secondo le cui foglie solamente si confanno aduso di medici na uerde & seche & si serbano per uno anno: & e saluia dimestica & saluaticha. La saluatica si chiama eupatoriū. La dimestica e piu consumptiua & confortatiua. Et la saluatica e piu diaforeticha iluino doue sara cotta la saluia uale contro la parlasia. Ancora cotta in uino & impiastrata sopra lepte paraletiche molto uale. Et la fomentatione fatta dellacqua della sua decotione uale contra lastranguria & dissuria & mondifica la matricie. Ancho si metta conueneuolmente ne sauori.

Della schabbiosa. cap. cxvi.

LA schabbiosa e calda & secha nel secondo grado: laquale q̄do e seca e di nulla efficacia. Contra larognia uale lāguēto che si fa del suo sugo bollito con olio & acieto tanto che diuenga ad alchuna spesseza. Et il bagnio che dellacqua della sua decotione & del tasso barbasso uale contra lalopitia & il suo sugo uale aql medesimo & uccide illombrichi, & purga gliorechi nequali si mette & ilsūmo del uino della sua decotione uale contra lemoric.

Del crescione. cap. cxvii.

DE senatiōi cioe crescioni che per altro uocabulo sapella nasturcio acquaticho & e caldo & seco nel secondo grado & cotti in acqua colla carne purgano imēbri spirituali & il fomento facto dellacq̄ salsa & dellolio cōmune & della sua decotione uale al male del fiancho & alla stranguria & dissuria: cotte ācora nel uino & ipiastra e uagliono a q̄l medesimo.

Della serpentaria cap. cxviii.

LA serpentaria la columbaria & ladraguntea sono una medesima cosa & chiamasi serpentaria ouero draguntea: i percio chel suo gambo e pieno di maculе a modo di serpente & e caldo & seco nel terzo grado: la cui radice si prenda & si diuida minutamente & si sechi alsole & di questo con acqua rosata o fancessa si facia epitimatione peroche rende la facia risplendente & chiara. Ancho ne fa sechare il panno. Ancho se la sua poluere si confecta con sapōe & si pone sopra la fistola sciampa la sua bocha tanto che losso rotto o fracido sene puo cauare. Anco la sua poluere confecta con calcina uiua & acieto e optima al cancro p modo che sia la terza parte calcina. Et diascorride dice che q̄sta herba col suo odore schacia iserpenti. Ne riceue ilcorpo ilquale sia unto del suo sugo lesione dal serpente.

Del serpillo. cap. cxviiii.

IL serpillo e caldo & secho nel secondo grado & ene di due maniere dimestico & saluatico. Il dimestico sparge li suoi rami per terra: & il saluatico crescie in alteza & in lungheza le sue foglie e fiori si confanno ad uso di medicina lequali messe i pētola roza & schaldate & messe

in sacchetto et posta sopra el capo uale cõ tro la fredda reuma del capo: Il uino della sua decoctiõe et del sugo della rigolitia uale contra la tossa & dolore distomaco per uentusita. Ancho il uino della sua decotione & delli anici uale contro al dolore del stomaco. Ancho la fomentatione dellacq̃ della sua decotione uale contra alla stranguria & dissinteria & mondifica la matricie & riscalda & conforta & il uino della sua decoctione riscalda lostomaco rafredato & similmente il fegato & la milza.

Della santoregia. cap.cxx.

LA santoreggia e calda & seccha nel secundo grado & seminansi del mese didicẽbre di febraio & di marzo mescolatamẽte con laltre herbe. Et ancho solo si puo semi nare la pulte di faria & acqua & della sua poluere facta mõdifica imẽbri spirituali. Ancho la sua poluere cõfecta uale aq̃l medesimo. Diascoride dice che luso della sã toregia e cõueneuole acõseruare la sanita de & mettesi ne cibi. Albumasar dice che la sua ꝓprieta e di cacciare la uẽtusitade & lenfiamenti & le torzioni & d smaltire il cibo & dischaciare le sup̃fluitadi de lo stõaco & ꝓuocare loria & imestrui & sottigliare il uedere indebolito di mala hũiditade.

Della schiarea. cap.cxxi.

LAschiarea si semina del mese di diciembre di giennaio di febraio & di marzo & daprile & desidera tale terreno q̃le desiderano laltre herbe comuni. Questa terra e optima & e perpetua onde poi chel suo seme sara maturo & colto: se si tagliera sopra terra per tre o per quatro dita rinascie & diuenta bellissima nellautũno & se nõ si taglia il suo gambo secho & non dimeno disettẽbre rimette: o nella seguẽte state si come il finochio & o ptimamente uiue lalmbra.

Degli scalogni. ca.cxxii.

LI scalogni si piãtano del mese di febraio si come gliagli ꝑ se nellaie & nellaie daltre herbe: & ciascuni fa molti figliuoli & maximamẽte si sara ben grassa quando si piãtano. Ancho si dice che se gli spichi de gliagli si mettono nella cipolla ꝑtugiata & si piãtano sopra laterra diuenterãno scalogni. Gli scalogni sono della natura delle cipolle: ma sono meno humidi & diloro natura confortano lappetito & la malitia de cibi uenenosi corregono & nociono al uedere & fãno dolore di capo & putire la boccha: & nõ si cõfãno a coloro che sono di calda complexione: ma possonsi mangiare con carne grassa pero che amendẽo la loro malitia.

Della herba idaicha. ca.xxiii.

ALtetrahit cioe lherba idaicha e calda & seccha nel terzo grado laq̃le cotta ĩ uino aiuta la digestiõe & cura il dolore dello stomaco & delle budella ꝑ uentusitade. Et le fritelle facte della sua herba & di farina & dacqua confortano il naturale calore & ꝓuocano lorina. Et lompiastro facto della decta herba cota in acqua solue lastranguria ancho il fomẽto facto dellacq̃ doue sara cotta riscalda & mondificha la matricie

Della tassia. cap.cxxiiii.

LAtassia e calda & secha nel terzo grado & serbasi ꝑ tre anni: & truouasi in arabia & ĩdia & calabria & mettesi nelle uomiche medicine & si dee cautamẽte pestare & se ꝑcio aduiene enfiamento alchuno si stroppici cõ pãno lino bagniato dacieto: o uero chelluogo ĩfiato sunga col pupuleo ne giũtoui acieto. La tassia e herba detrũtani. Impero che pesta fa enfiare la facia el corpo come se fusse lebroso & curasi cõe

decto et col sugo della semperuiua.

Del tasso barbasso. ca.cxxv.

L tasso barbasso e caldo & secho. Et la fomentatiõe facta dl uino della sua decoctione uale contro alle morici. Et aquel medesimo uale se la natura dirietro dellõfermo doppo lassellatiõe sene forbe. Ancho la sua decotiõe inacqua uale a tenasmon & contro al fluxo del uentre.

Del testiculo uulpis. cap.cxxvi.

L testicule uulpis: bono et dolcie algusto et preso col uino da talento dusare confemina et da accio aiutorio et incio tiene luogo dello stinco & e caldo et humido et e spetie di satirion.

De testiculo del cane. cap.cxxvii.

L testiculo dl cane e unaltra spetie di satiriõ & e nelle foglie & nel gambo simigliãte a testiculi della uolpe. Et la sua radicie e di due modi pero cha uno tondo di sopra & unaltro disotto & luno e molle & laltro e pieno & in quello e superflua humidita. Et se inanzi alcoito il maschio prẽda il magiore testiculo quello che se cõcipera pello coito sara spesse uolte maschio Et se la femina prende il minore & cõciepe diuerra il piu femina. Et i diciesi chel magiore acrescie il coito il minore lo consuma. Et ciascuna di questi due distrugie loperatione delaltro secõdo che scriue frate alberto nel libro de uegietabilibus.

Del thimo. cap.cxxviii.

L thimo e ũa herba molto odorifera il cui fiore e epitimo appellato & e questo fiore medicinale: pero che gli ha uirtu di purgare le melanconia & la flegma & po uale cõtro la quartana & laltre malinconice infermita del quale dobiamo dare acuitade alle medicine & nõ micha p se medesimo dara si dee po che glia natura difare tramortir & iduciere angustia pcordiorũ.

Della uiola. ca.cxxviiii.

A uiola e fredda & hũida delleqli q̃do sono uerdi si fa zuchero & olio uiolato. Ma lo sciroppo uiolato si fa delle seche & dl le uerdi: ma ql che si fa delle seche ha mẽo efficacia. Il zuchero uiolato si fa nel modo chel rosato. Lo sciroppo si fa inq̃sta maniera cioe che si prendono leuiuuole & si cuocono in aqua & della colatura & del zuchero si fa sciroppo. Ma si se faciesse delloro sugo & del zuchero sarebbe migliore. Lo lio uiolato si fa in q̃sta maniera cioe che si prendono leuiuuole & si cuocono in olio & la colatura sara olio uiolato: il q̃le riciento dentro uale contro ladistẽperanza della disordinata faticha di tutto il corpo. Ancola sua untione fata sopral fegato uale cõtro al suo riscaldamẽto. Ancho lunctiõe facta di quello sopra la fronte & sopra letẽpie rimoue il dolor della testa che da caldo pciede. Le uiuuole hãno uirtu damorbidare amollatiua refrigeratiua & laxatiua: ma sono poco laxatiue & purgano pricipalmente la colera rossa onde uagliono cõtro la terzana & cõtro la distẽperãza del fegato in calore & cõtra loppilatiõe del fegato & cõtra la gialleza & cõtro al difecto dello appetito p cagiõe di collera. Anchora le uiuuole peste & poste sopra le calde aposteme nel principio uagliono & quelo medesimo adopa la sua herba & la fomẽtatiõe dellacq̃ doue sara cotta la sua herba ai piedi & alla frõte facta nellacute ifermitadi puoca sõno & e da saper che lo sciroppo uiolato si dee piu cuociere chel rosato ialtra maniera tosto si corroperebbe.

De uirga pastoris cioe cardo saluatico. ca.cxxx.

Virga pastoris e l cardo saluatico & e fredo & secchо. Et sola mĕte le sue foglie si cōfāno ad uso di medicina uerde & seche Ma uerde sono di magiore efficacia & hāno uirtu di costrigniere dischacciare & difredare. Et lōpiastro facto dela sua poluere & dacieto & dalbume douo sopral petigniōe & sopra le rēi uale ↄtro al fluxo del uētre. Anco la sua poluere data ī ouo daī phiottire uale aq̄l mesimo. Anco data col sugo della piātagie uale aq̄l medesimo & al fluxo della femina. Anco uale aq̄l medesimo la fomētatiōe facta dellacq̄ della sua decotōe. Et pesta ualle alle calde apposteme: & posta sopra el capo raso uale contra la frenesia et dolore p calda cagiōe. Anco q̄sta herba molto cōsolidatiua delle fresche ferite. Anco isemi et iuermicieli iq̄li sono ne cardi secchi sopra la radice riciercāo gliucciegli et cātano q̄do si dāno loro. Dice Isidero che la sua radice cota ī acq̄ acciēde il desiderio ai beuitori. Ancho dice chel cardo e utilissimo alla matricie et aiutano le femie accio che generino figliuoli maschio.

Della uolubile. cap. cxxxi.

La uolubile e una herba laq̄le si uolgie sopra le piāte liq̄li li son pximāe et poco calda: ma molto secha laq̄l cosa la sua tortura dimostra. Et enne unaltra spetie laq̄le sappella funis pauperū et q̄sta e terrestre & acquea laq̄le p la sua terrestritade e cōstrectiua et plaquietade e mōdificatiua & lenitiua le cui foglie saldāo le grā ferite et nō hāno pari ī q̄lla opatiōe et si cuocono ī uino et simpiastrano sopra le ferite cō acieto. Et sono anchora medicinali allarsura o uero cottura del fuocho. Ancho ne unaltra spetie che si chiama uolubile maiora et il suo lacte rimuoue ipcli et uccide ipidochi.

Dreolichte. cap. cxxxii.

La Ortica e didue māiere: ī poche alcūa e che pugnie et alcūa che nō pugnie et le sue folia sō piu biāche et piu molli ouero morbide piu ritōde et ciascūa di q̄ste e medicinale impoche losuo sugo beuuto col uīo uale cōtro littiritia et cōtra lacolica et datta col mele cura lantica tossa et purga il pulmone et mitiga lenfiamēto del uentre: le sue foglie peste col sale purgano et curano le brute ferite morso del cane el cancro anco la sua radice pesta et cotta in uino et olio uale contro lenfiamento del uentre o uero della milza. Il suo sugo stagnia il sāgue del naso. Ancora il suo sugo beuuto col uino spetialmēte mischiato col mele & col pepe muoue aluxuria & prouoca lorina & la sua herba frescha & tenera pesta amola il uentre & spetialmente del mese di marzo cotta con lolio.

Della uitriolla. cap. cxxxiii.

La uetriola che per altro nome paritaria sapella & e herba calda & secchа nel terzo grado & chiamasi uitriuola: peroche se ne purgano iuetri laquale q̄do e seca e di nessuna efficacia & uerde e di molta operatione lacui uirtu e diafforetica & exteuatiua. Contra lafrigidita dello stomaco & delle budella & contro aloro dolore: & cōtra stranguria & dissuria siprenda la deta herba et si scaldi in un testo sanza alcuno liquore et si ponga nelloco doue e la doglia et si cuocano in uino biancho alquanto acietoso colla crusca. Contro lastranguria et dissuria si cuoca in acqua salsa et olio et impiastrisi sopral petignione: ancora uale molto cotta et mangiata contro al dolore dello stomaco per frigidita et uētusita: ancora pesta alquanto et scaldata con uino et cruscha disensia.

INComincia illibro septimo deprati & boschi per che iprati creati furono. Et che aria terra acqua & sito desiderano.

POi che disopra e sufficientemente tractato del cultiuamente de campi campestri & delle uignie & degliarbori & de gliorti liquali richiegiono molta industria sollitudine & doctrina. Tractaremo al psente deprati & delle selue iqli non richeggiono tanta doctrina: ma qsi p lor medesimi naturalmēte nascono. Et principalmente diremo de prati perche furono facti & qle aere terra & acqua & sito desiderano acioche pduca no magiore abōdāza dherbe. Poi appresso direo cōe si fāno & come si pcurino & mouino & del fieno ilqle e il suo fructo cōe si colga & si oserui & dela sua utilitade

Come si fanno iprati procuransi & rimuouano. cap.i.

IPrati furono dalla natura per diuino comandamento creati acioche la terra laquale in pria era nuda si uestissi & ornasse. Et acioche le loro herbe cosi seche cōe uerde desseno aglianimali conueneuole nudrimento. Onde e dasapere che inessi na scono diuerse gienerationi dherbe per la diuersita delli humori cōtenuti nella pte disopra della terra laqlcosa lanatura sagacie ch nelle necessarie cose nō uiene mai meno ha adopata & facta pche la diuersita delli aiali sinudrisca diquelle. Lappetito deqli itute le cose e diuerso & strano: ipra ti desiderano aere temperato o pximano fredeza & humidita ma se tropa fredeza fussi ne loco sarā noui contiuamente leneui el giacio iquali al tuto impediranno le generationi delherbe. Et se uisia tropa caldeza & secheza cōsumera ogni uerdume se non ussi soccorrera con cōtinuo adacqmento Et desideranno ancora acioche sieno copiosi dherbe grasso terreno uero e che se non sara tropo grasso pduciera le sue herbe piu saporose & odorifere & sottili ma se sara tropo magro pduciera poca herba o quasi niente. Impoche cotale terreno e simigliātemente al salso olamaro p la sua debilitade ouero malitia non si po uestire Anco lacq che ha iprati e piu conueneuole et lacq che pioue laqle discēde cō calda corruscatiōe. Et similiātemēte lacq che da prile et dimagio disciēde sotile et tuta qlla chedistate disciende e buona pur che nō sia gielata per natura di grandine liquefacta et structa. Et disecōda bontade e lacq dellago laqle e chiara et calda et grassa: appresso elacqua de fiumi et ultimamēte lacqua delle fonti laqle qto dal suo principio piu si dilunga tanto e migliore poche nel tempo della state ha meno fredeza. iprati desiderāo illoro sito basso nelquale continuamente sia inchiuso humore: ma se sara basso intanto che lacqua ricopra la facia della terra non sara disposto ad alchuna bona herba producere: ma sara proxi

mão a natura di palude:& pduciera giunche pauiere quadrellũ & simigliãti palu- dabili herbe grosse sanza sapore. Acquaticho e qsi inutile a tutti glianimali. Et se il loro sito sara tanto ad alto che nõ si possa adacquare ageuolmente sosterra seccheza & arriditade:se nõ fusse gia nellalpi & nel luoghi freddi. Impo che incotali ben che producano poche herbe tutta uolta saranno saporose & odorifferc. Et loptima pastura del prato e qlla laqle habia sopra se riuo che corra p loqle si possa quãte uolte sara bisognio adacquare.

Come il fieno silcolga & cõserui & del utilita sua. cap.ii.

Prati naturalmente alignião in ciaschuna pte doue la terra ilustrata da iraggi del sole: fãnosi anchora amano o di luochi saluatichi boschi o dicampestri cãpi & nel primo modo cioe di luochi saluatichi sifa in questa maniera cioe che si dee illucho stirpare del mese disettẽbre odoctobre. Et si dee da tuti glimpedimẽti purgare nõ sola mẽte da pruni & brõchi:ma etiamdio da lherbe larghe & sode ouero dure. Apresso qdo sara lauorato & minutamẽte & spesso & p molte arature soluto & rotto & tolto uia le pietre & lezolle rotte & disfacte si dee aluna cresciente cõ letame frescho letaminare:& dee attẽtamẽte guardare ch gli aiali in nessuna maniera uientrino & spetialmẽte icauagli & buoi & glialtri giumẽti:& maximamente qdo e hũido accioche leloro pedate nõ rendano il suo terreno i molti luochi disguale ma sesi farãno de cãpi cãpestre si dee p tutte le pti aguagliare. Et rotte le zolle amodo di sopra detto uisi puote spagger col seme del fieno qllo della ueccia mischiatamẽte. Et nõ si dee pria adacqre chel suo sugo sia diuenuto duro accio chella forza dellaq che uicorre p entro nõ meni uia la sua debili & non dura cortecia. Ma quegli che uoglono ciertti anni prati & ciertiãni biada etiamdio delle terre magre cõ adacqmento optimamẽte inquesto mõ fanno cioe che mettono p lo cãpo accio disposto lacq torbida accio che isolchi si riẽpino di nuouo terreno el cãpo anchora saguagli. Et sanza semiatiõe dalchũa herba diuẽtera optio prato. Et se si lasciera ĩ cotale mãiera p quatro o cinq; anni & poi sari sari: si potra ognianno infino acinq; anni seminare agrano & sara meglio se dopo idue anni si mutera biada daltra generatiõe:ma coloro che uogliono hauere lunãno grã & laltro prato accõciamẽte qsto mõ obseruão cioe che mettono lacq nel cãpo qdo labiada e fuori cauata & q la lasciamo lastate & lautũno se fa asciuto & lastate seguẽte rõpono la terra allora haurãno segato il fieno & la secunda uolta & la terza larãno seminão. Et se anchora nõ uogliono hauere guaime nõ larano se non intorno alla fine dagosto cauatõe il guaime & allora la rõpono & poi larano & seuoliono lari terzo ãno & seminano ogni ãno & tutta uolta colgon lherbe del guaimo colle secie inquesto modo cioe che essendo el grano ne cãpi & incontanente che ne sara tracto mettono lacqua nel campo anzi chiara che torbida & guardanlo dalle bestie & poi segano il guaime con la seccia & laripõgão & la dãno il uerno aglianimali iqli scielgono lherba et del la seccia si fãno lecto & letame. Et quãdo hanno segato lherba & la seccia predecta larano una uolta o due & poi ui seminão & hanno poi buono grano o altra biada. Ancho procurano che de prati si diuellão tutte qlle cose che impediscono ogni uolta che uirinascono. Et ancho lherbe che non sono aprati cõueneuoli:et spetialmẽte si faccia doppo le gran pioue leqli mol-

lificano intanto laterra che lerbe nociue si diuellano cō leloro radici: Ancho e molto utile aprati se nel uerno si letaminano con frescho letame accioche lherbe nabōdio. Ancora se incotanēte che sarāno segati sa dacquano fortemente si potrāo tre o q̄tro uolte segare lanno. Ma quando saranno uecchi & coperti di muschio si radarano:& accio chel muschio si cōsumi secondo che dice Palladio ui si dee spesso mettere lacie neř ma se fussono dl tutto sterili si dee arare il luoco piu uolte & ragualiato piu uolte si facci il prato.

Incomincia la seconda parte de septio libro de boschi quali & in che modo crescano. cap.iii.

I Prati si debbono segare quando lherbe saranno adebito crescimento uenute & q̄do harano cōpiuti ifiori & inanzi che peruengano acadimento delle loro foglie & de fiori & che si secchino. impo che se prima saranno segate sara il fieno acquidoso & non dara aicauagli & abuoi cioe che durano faticha fermo & sodo nutrimento. Et se sara troppo maturo cōsumato gia il natural calore & humore diuētera sanza sapore & dara aglianimali poco & abomineuole nutrimēto. Deonsi segare per bello & chiaro tempo quando si spera che lalcaldeza & seccheza dallaere debbe durare. Et poi sia segato il fieno si dee lasciar p uno giorno o per due ne prati inā zi che si uolga. Appresso si dee uolgere & cōueneuolmēte secchare & poi si dee racogliere & portare & riporre alcoperto. ilq̄le se manchasse si dee porre allaria intal maniera aconcio che laqua che pioue non ui possa entrare. Et se poi che dinouo fusse segato nel prato piouesse sopra esso ināzi che sia uolto ricieuera poco o quasi nessuno nocimēto dallaqua. Ma come dice palladio si dee doppo la pioua uolgiere inā zi che la parte disopra sia seccha o sia stato uolto o no:ma se poi ch̄ sara riuolto uipio ua suso al postuto si guasta & diuiene da niente se non sara curato al modo che dinanzi dice palladio. Lutilita del fieno e q̄sta cioe che tutto lanno si serba ilq̄le ancho accōciamēte si puo serbare & sara cōuene uolmēte nudrimento aibuoi & acaualli & acierti altri animali aquali si potra conesso soccorrere nel tempo delle neui quādo non possono dalla terra prendere nudrimento: Et se sara fieno sottile & fogliuto sara quasi ānona aglianimali cosi nel caldo come nel freddo tempo sufficiente alla loro faticha: Ma se sara fieno grosso di piantano o che sia troppo tosto o tropo tardo segato non sara sufficiente aglianimali, che durano molta faticha se con laiuto dellanona nō si socorrāo: se nō si dessono gia nel tēpo della grā freddura nel q̄le gli aīali nō saffatichano. & ogni pastura piu desiderosamēte rodono per lo freddo.

De boschi che per industria dhuomo si fanno. cap.iiii.

Ico primieramente che le selue o naturalmente auegniono o per lindustria humana si fāno. Quelle che sono dalla natura producte si fāno per humore & p seme naturalmente nella matricie della terra cōtenuti. Iq̄li p la uirtu del cielo escono fuori alla somita della terra & si drizano ipedali di diuerse piante secondo la diuersita delli humori & del seme & de luochi nequali nascono. Anchora fannosi sanza operatione humana de semi iquali da p ximāi arbori cagiono ī terra o da gliuciegli o da fiūi dilōtane contrade sono adut-

ti. Onde nellalpi naturalmente nascono le selue delle pielle grendissime & de faggi & de le castagnse & delle quercie & de cierri & de simiglianti arbori: et neluoghi bassi et paludosi nascono per se medesimi isalci ipiopi lontani et lecanne saluatiche et simiglianti piante: ma in molti altri luoghi nascono naturalmẽte infiniti spineti didiuerse gieneration et peri et meli et sorbi et uliui e frassini et oppi et simiglianti arbori et quanto ilterreno e piu grasso tanto diuentano gliarbori di magiore grandeza. ma nel magro et salso o amaro terreno nascierãno spineti et arbori torti et piccioli et spinosi et scabbiosi et aspri: et deonsi queste selue diuersamẽte procurare et atrare impero che quelle doue sono icastagni Iperi Imeli et et simigliante arbori che fanno fructo si deono purgare da tuti spineti et piante strane et di radare gliarbori fructiferi che fussono troppo spessi et tagliargli alto tanto che lebestie non ui possano agiugniere et innestarli qui uidi piante dimestiche et nobili secondo ladoctrina data nel secondo libro doue tractamo denesti. et anchora quelle selue lequali sono occupate de mali arbori et spineti se saranno de li loro arbori et aconcia li edificii. et altre opere sono similmente da purgare et doue saranno troppo spessi sideono diradere apoco apoco leuandone ipiu rustichi accio che ogni humore dello go si conuerta nella substantia demigliori arbori. Ma quelle nelle quali sono gliarbori solamente afuocho disposti non si deno tocchare se non si purgasseno de spini & di triboli lequali dogni quinto o osexto anno o piu dirado si deono tagliare & raunare allegniame.

Delle selue che per industria dihuomo ni fanno. cap. v

Valõche desidera di piãtare o di semiare la selua deli arbori pricipalmẽte cõsideri lanatura del sito dela terra nelaqle ordia di fare la selua & i ciascũa pte põga tali arbori che aql lugo si cõ facio & ildesiderio & la uolũta del põitore adẽpião: ipcio che se fia inalte alpi o nelle ualli dellalpi & laterra e soluta riceuera aconciamente lepiante & isemi delle castagnie liquali dourão stare luno dallaltro partito almanco. xl. piedi ma se laterra e acietosa o pietrosa i cotali luoghi spetialmente sicõfãno ad esse qrcia o rouero o cierro. Ma se cotal terrẽo sara i cadimenti dilungi dalalpi adesso conueneuolmente imandorli siconfanno. Et se illuoghi saranno grassi aconciamente si confa a dessi pereto & meleto. Et ne luoghi caldi lumeto elficheto & selua di melagrani: ma ne freddi & temperati lauella ne lemele cotogni & lenespole. Et sel luogo sara humido & basso riceuera piu conueneuolmente ilsalcieto larbereto lontão & loppio: Et se cotale luogho sara cretoso siconformera assai bene cõ esso luliueto il farstineto loppio & il rouero: ma selluogo sara marino arenoso & sterile desidera pineto: & ne caldi climati desidera lapalma femina elmaschio. Et tutte lepredecte cose sordinano o dipiante aidecti luoghi o daltre parti portate o de semi ch ui si spãdano o inconueneuoli cõ mano piantate. Et e dasapere che icastagni deono p ciaschuno uerso essere luno dalaltro. xl. piedi almẽo accio che si possano dilatare sanza impedimẽto po che naturalmẽte si dilatano p li lati molto. Et alrouero & alla quercia & alcierro bastare distare spartito. xx piedi o meno: & qsti tre arbori fãno ghiãde leqli sono optimo cibo p li porci. ma ipi & meli stiano partiti. xx. piedi o infino in. xxx. Ma gliuliui & fichi & gli mela

grani & gliauellani & glimeli co
togni & glinespoli potrão stare p
titi da.xii.infino in.xx.piedi. Et
imelagrani si possono acõciamẽ
ta piu spessi piantare:ma il salcie
to o si pianta per pertiche & uimi
ni o per legniame dicase. Se si piã
ta per pertiche & uimini si dee
xx.piedi lun da laltro partire. Se
si piãta per legniame bastera che
sia partito luno dalaltro due o tre
o quatro piedi:peroche che la sua
spesseza li fara cresciere in alto &
costrignieralli dandare driti: ma
loppio & lontano peroche non molto si
spandono:ma naturalmente si leuano in
alto non si deono porre rade: ma lalbero
e utile chengrossi nel pedale per letauole
lequali aconciamente si fanno di quelle ĩ
multi lauorii. Et ãcora spargie molto isoi
rami per lilati:& impercio non disconue
neuolmente infino a.xx.piedi sparto lun
da laltro si pianta ilquale etiamdio di ciaſ
cuno tachio chabia alcuna cosa di cortecio
con grande agieuoleza nasciera. Posson
si ancora porre spessi acioche facciano ĩ
trabelli sanza rami sottili & lunghi ma lu
liuo & loppio el frassino non pero scon
ueneuolmente si põgono spessi & larghi
percio che cotali arbori cosi grossi chome
sottili & lunghi sadattano a diuersi lauo
ri. Ma il pino & lapalma aconciamente
potranno stare lun dalaltro lontani intor
no di.xxx.piedi:ma conciosiacosa che di
ciascuna spetie de predetti arbori sia nel
primo libro pienamente tractato cõe ne
campestri campi si dispongono basti al p̃
sente hauere brieuemente tochato come
di quegli si fanno boschi & selue.

INCOmincia illibro octauo de giar
dini & d'le cose delecteuoli darbori & her
be & fructo loro artificiosamẽte da fare.

NELlibri premessi haue
mo tractato delli arbo
ri & delle herbe secon
do che sono utili alcor
po dellhomo: ma hora
e da dire delle predecte
cose secondo che allanimo dãno dilecto
& poi appresso conseruano lasanita del
corpo pero che lacompressione del corpo
sẽpre sacosta & cõforma al desiderio de
lanimo.

De giardini dherbe picole. cap.I.

VErzieri alcuni solamente del
lherbe & alchuni delli arbori
& alcuni dele herbe & delli ar
bori si po fare. Quelli che so
lamente si fan dellherbe desiderano ter
re magra & soda ouero salda acioche pos
sano cresciere le sottili herbe & le minute
lequale maximamente dilectano il uede
re. Conuensi adunque pricipalmẽte chel
loco che sapparechia auerzire ouero giar
diniere si purghi prima da lherbe & radi
ci maluagie & grandi laqualcosa appena
si potra fare se imprima optimamente nõ
ha illoco di barbatone prima le loro radi
ci & in ciascuna parte si metta boglientis
sima acqua:acio chel rimanente delle loro

barbe & de semi che nella terra sono na-
scosti in nessuna maniera possano gier-
minare. Etappresso si prendano grandi
ciespugli di sottile gramignia & senēpia
tuto illoco iquali ciespugli fortissimamē-
te si calchino con mazi dilegnio & chon
piedi si calchi ladecta gramignia infino a
tanto chapena sene uega niente & alora a
poco apoco usciranno fori della terra mi-
nutissimamente & laparte disopra della
terra coprirano a modo dun pāno uerde
Anco dee essere illuoco del uerziere qua
drato di tāta misura che basti acoloro che
inesso dourāno dimorare. Et nel suo cir-
cuito si piantano dogni gieneratione odo
rifere dherbe si come Ruta Saluia bassili
co maiorana menta & simiglianti & cosi
simigliantemente uisi piantino fiori do-
gni ragiōe si come uiuole gigli rose ghia-
giuoli & simiglianti. Intra lequali herbe
& ciespuglio piano sia uno ciespuglio ri
leuato aconcio quasi a modo di segiuoli
dasedere fiorito & bello. ācora nel ciespu
glio ouero herbaio ilquale e contra lauia
del sole si deono piātare arbori o menar-
ui ouero tirarui leuiti delle cui foglie si de
fenda il ciespuglio predecto & habia di-
lecteuole & frescha ombra. Et perche in
questi cotali arbori si riciercha piu lōbra
chel fructo non e dacurare delloro caua-
mento o letaminamēto: lequal cose alcies
puglio ouero herbaio sarebono nocimē-
to. Et si dee prēdere guardia i cioche gliar
bori non sianno troppo spessi ne molti
per numero: imperochel rimouimēto del
la uia corrompe lasanitade delloco & im
percio il uerziere desidera hauere libero
& latropa ombra gienera ifermitade: an-
cora non debono essere ipredecti arbori
nociui si cōe il nocie & cierti altri: ma deb
bono essere dolci et odoriferi i fiori et alle
gri in ombra si come sono leuiti imeli ipe
ri & liallori & imelagrani & icipressi & si
migliāti. Anchora siāo dopo il ciespuglio
ouero herbaio di molte & diuerse herbe
medicinale & odorifere cōciosia che non
solamēte dilectino per lolore odore. Ma
daranno etiamdio dilecto & recreatione
alla uista infra lequali herbe si mescoli in
piu luochi laruta. Impoche e herba di bel-
la uerzura & anchora con la sua amaritu-
dine schacia fuori del uerziere iuenenosi
animali. Et nel mezo dellherba io nō dee
essere alchuno arbore ma solamente la
frescha pianura della herba libera riman-
gha cō puro et allegro aere pero che quel-
lo cotale aere e piu sano. Et etiamdio lete-
le deragni distese dallūo allatro ramo del-
larbore impedirebbono & brutterebono
la faccia di coloro che passassino per lher-
baio. Et se sara possibile si faccia discende
re nel mezo di decto uerziere una fōtana
chiarissima lachui belleza adduce dilecto
& giocundita. Anchora ad aquilone oriē
te sia il decto uerziere aperto manifesto p
la sanitade & purita deuēti che quindi spe
rano. Anchora sia chiuso dalla parte con-
traria per la tenebrosita & pestilētia de uē-
ti che quindi soffiano. Et auegna che il uē
to che uiene daquilone impedisca efructi
conserua non dimeno mirabilmente gli
spiriti & guarda la sanitade & anchora nō
si richiede il fructo de gliarbori nelherba
io ma solamente il dilecto.

De giardini et mezolane persone et de
le grandi et mezane. cap. ii.

PRimieramēte si misura lospa
tio del terreno che si dee aluer
ziere diputare secondo la fa-
culta o dignita delle mezane
persone: cioe che due o tre o quatro o piu
piu giugeri ouero bubulcie si cingano de
fossati & di sciepi di prugni di rosai bian
chi et disopra si facia una siepe d melagra

ni neluochi caldi & ne freddi di nocciuo
li o di prugni o di mele cotogni. Ancho
sidee arare et collerpicie et con lemarre il
loco per tuto pianare. apresso si segni illo
co come una funiciella doue sideono piā
tare idecti arbori. Piantansi inesso schie-
re ouero ordini de peri et di meli: et nelo
ghi caldi di palme & di meli cotogni: an-
cora uisipiantino schiere di mori & di ci-
riegi & di prugni & di simiglianti arbori
nobili come di fichi di nociuoli & di mā
dorli & di meli cotogni & di melagrani
& di simiglianti cioe di ciaschuna giene-
ratione nel suo ordie ouero schiera: & sie
no dilungi gliordini ouero schiere al mā
co. xx. piedi o. xl. le piu secondo lauolun-
ta del signore. Et nella schiera ouero ordi
ne siano di lungi gliarbori luno dalaltro
tro li grandi. xx. piedi & ipicioli. x. Et in-
tra liarbori inischiere si potrano piantare
uiti nobili di diuerse generationi lequali
darano dilecto & utilitade. Et si cauino le
decte schiere ouero ordini acioche gliar-
bori & leuiti meglio allignino. Et tuto lal
tro terreno sordini aprati dequali lherbe
non bene nate ouero grandi si diuellano
dopo le gran piogie. Anco si sechio due
fiate lanno almanco acioche stiano piu bel
li. Et si piantino li arbori & formino secō
che disopra pienamente nellibro quinto
si tracto. Anco uisi faciano le pergole nel
piu aconcio & conueneuole loco a modo
dun padiglione formato.

De giardini de Re & deglialtri ricchi
signori. cap. iii.

IMpercio che cotali persone p-
le loro grande richeze & potē
ie possono in queste cose mō
dane interramente satisfare al
le loro uoluntadi & le piu uolte non man
cha adessi altro che landustria & scientia
dordiarle uoglio che sapiano chel uerzie
re e di molta giocunditade: & possono in
questo modo fare: cioe che principalmen
te scielgono illoco piano non paludoso
ne impedito dal soffiamento de boni uē
ti nelquale sia fontana che per le sue parti
& luoghi sispanda & sia dimisura di. xx.
giugeri secondo il piaciere del signore: &
sicinga di mura alti quanto si conuiene.
& dalla parte di setemptrione si pianti in
esso una selua didiuersi arbori nequali si
fugano & si nascondano isaluatichi ani-
mali messi nel decto uerziere. Et dala par
te meridiana si faccia palagio bellissimo
nelquale il Re ouero la Reina dimorino
quando uorrano fugire graui pensieri &
la loro anima dallegreza & solazo rinoua
re: imperoche questo palagio dacotale par
te facto fara nel tempo della state apresso
di se nel giardino delecteuole ombra. Et
le sue finestre haurāno dalla parte del uer
ziere temperato riguardo & sanza caldo
di feruente sole. Ancora in alcuna parte
di questo giardino si potrāno fare isopra
decti uerzieri. Anco uisi facia lapeschiera
nellaquale diuerse generationi di pesci si
nudriscano & uisi mettano. Ancora lelie
pri icierui icauriuoli iconigli & simiglian
ti animali non rapaci: & sopra certi arbu-
scieglì sopral palagio posti sifacia a modo
duna casa chabia il tetto & lepareti difilo
dirame spessamente reticulato doue sime
tano fagiani pernici usigniuoli smerli cal
derugi fanelli & ogni generatione ducie
gli che cantino. Et sieno leschiere delli ar
bori del giardio del palagio albosco mol
to lōtani: accio che del palagio si uegga
cio che fanno glianimali che nel giardino
sono messi faciasi anchora nel decto giar
dino un palagio con caminate & came-
re di soli arbori nel quale possa dimora-
re il Re o la Reina co soi baroni o dōne
nel tempo asciuto & chiaro: ilquale pala-

gio si potra cōueneuolmēte incotal mãiere formare. Misurisi & segnisi tuti gli spatii della caminata & dele camere & nelloghi delle pareti si piãtino arbori fructiferi se piaciera al signore ĩqli arbori crescano ageuolmēte si cõe son ciriegi & meli oui si piãtino & uarra meglio salci obedilli o olmi & cosi p tagliamēti cõe p pali & pertiche & uimini per piu ãni si pcuri illoro crescimēto ĩ tãto cheleparetì el tecto si facia di quelli. Ma potrassi piu tosto & ageuolmēte fareil palagio ouero casa predecta di legniame seco & itorno adesso piãtare leuiti & tuto ledificio coprire. Potrassi ancora nel decto giardino fare grande copritura di legniame seco o darbori uerdi & coprire di uiti. Anchora dara molto dilecto se si farãno mirabili & diuersi ĩestamēti darbori ne medesimi arbori iqli il diligēte cultiuatore di qsto gtardĩo potra ageuolmente sapere p qlle cose che inanzi in questo medesimo libro si dirãno. Ancora e dasape che cotale giardĩo molto adornerãno gliarbori: iquali giamai di uerde foglie nō si spogliãono si cõe sono ipini icepressi iciedri ipalmitii seuipotrão durare. Ancora ciaschuna gieneratione darbori & dherbe uisi deono porre ordinatamēte per mōche lūa gieneratiōe sia dalaltra distincta & partita accioche si truoui sãza difecto alchun. Et in incotale giardino non si dee sempre il Re dilectare: ma alchuna fiata rinouare cioe quando hara satisfacto alle necessarie cose del suo regimento glorificando idio ilqle ditutti ibuoni & liciti dilecti e principio & fatore & cagione. Impero si come scrisse tullio noi ñ siemo nati a solazo ma inanzi a seueritade & piu graui officii. Vero e che alchuna uolta e licito cioe quando alle necessarie & utili cose aureno satisfacto.

Di qlle cose che adilectatiõe fare si possono & i forteza di giardini & di corti. IIII.

Ntorno le corti & giardini si po fare guernimenti darbori uerdi simiglianti aguernimenti de muri ouero de palancati o stechati con torri ouero bettifredi ĩ qsto modo cioe che nella somita delle ripe che cingono illoco optimamente purgate da tuti pruni & arbori uechi & si prendano salci o pioppi sel terreno si conforma conessi o ulivi se si confanno cō tale terreno & si piantino profondamēte spessi p un pie o meno & con linea menata diritta & si lauorino & procurino optimamente con lezappe & con letame & quando sarãno cresciuti si taglino presso alla terra & lanno sequente irampoli messi si pongão spessi per li lochi della linea qtro dita: & coipali & colle pertiche & legami si mandino su dritti ĩfino a tanto che sarano cresciuti octo o dieci piedi & in quella altitudine quando saranno alquanto ingrossati si taglino. & in fra loco del guernimē to predecto per cinque piedi si piantino simiglianti piante nel tempo che le prime si piantino che ugualmente siano dieci piedi luna dalaltra partite: lequali quando saranno alla predecta altitudine per uenire collaiuto delle pertiche uerso le pximane piante & apresso uerso quelle di fori si pieghino & incotale modo si facia tante uolte ciascuno anno infino a tanto che sia formato un forte gratticio sopralquale possano glihomini sicuramente stare. Poi apresso si lasci a crescier la parti di fori a modo del muro posto sopralcorsoio incōueneuole alteza si potra ciascuno anno tagliare con la forma demerli sopra le mura posti & in cotale modo tenere & intorno atal guernimento ne cantoni & altroue si piaciera si potrano ĩfino nel principio quatro arbori piãtare: & cōduciersi

su diritti atagliargli p ogni.x.piedi & piegarli uerso loro medesimi cōlaiuto dele p tiche & farne amō di palchi o uero solai: & ancora simādino in alto & si formino nel modo decto & poi finalmēte sipieghino disopra a mō ditecti delle case o farli comerli. Et sopra laporta stara optimamēte lacasa & ianzi adessa ilsolaio de decti arbori. āchora nelle corti ouero giardini si puo fare lacasa cō colonne uerdi optimamēte poi che sarāno grosse traspiantate & confiete sopresse letraui icōueneuole alteza & coperte cōtecto di canne o di paglia o di tegholi se piacera piu pur che alchūo ramo di ciascheduna colōna uada sopraltecto laqlcosa meterra sempre uerde ladecta colōna & difēdera ladecta casa dal cal do della state & maximamēte se delle dete colōne uerdi sifaccia uerde tecte sopraltecto della casa dalteza duno huomo:& di bone uiti piātate itorno sicuopra seconda mēte che io feci & molti che uiuono cosi sechulari cōe religiosi cio uidero. Et p cierto crescono ciaschuno āno ī cotal casa leco lonne nō solamēte sopraltecto: ma etiam dio sotto letraui chel sostēgono. Et imper cio ciascuno āno si lieua in alto tuta lacasa intāto che spesse fiate bisognia chelepareti si crescāo se uolemo che chiusa dimori.

De qlle cose che necampestri campi si fanno adilectatione. cap.v.

NEcampi dilecta molto illoro bello & adorno sito. Ancho che nō siano & piccioli & rustichi campicielli. Ma gran qti ta in uno sanza interuallo & che habia di to to isuoi fini ouero extremitadi:& percio dee procurare ciaschuno che dicio si dilecta dicōperare appresso de suoi cam pi piu tosto che altroue & uendere in altri parti icampicielli & coiuicini pmutare le supflue & torte de campi & drizare ilsuo campo col suo uicino & cingiere illuogo tutto de fossati & siepe de pruni uerdi con gliarbori conuenienti duguale distantia mescolati. Et in piccioli fossati per liquali si scola lhumore & iquali sono necessarii ne luoghi piani nella parte dētro siuoglio no diritti mandare quanto si puo riguardando sempre lutilita decampi impero chel dilecto non dee andare inanzi alutilita aduegnia che ne giardini si debbi il cōtrario obseruare. Et impercio qualunche cose in esse dimostrano maggiore abondanza sono migliori & maximamente da elegiere. Anchora quanto sipuo si pro curi & che iriui dellacqua corano p locampo per ilqle si possono adacquare & schifarli qndo non sia bisognio. Et perli spatiosi campi si facciano andamēti et uie per leqli ilsignore possa andare acauallo et apiede et similmēte ilauoratori che dimora no nelluogo colli carri et coibuoi possāo acconciamēte andare atute leparti decampi leqli tutte cose sono dilecteuoli molto.

Di qlle cose che alle uiti e fructi loro danno dilectatione. cap.vi.

COnciosiachosa che molto diletto hauere nelli et adorni uigniai o ne piani o ne piccioli monti ad oriente uolti chel facciano diuerse gienerationi bōe uue de con diligēta pcurare ilsigniore delluogo di piantare ledecte uignie ī cōueneuole sito et diformarle et fare ne luoghi grassi arbori et pgoletti. Ma ne luoghi magri allato alla terra idiritti ordini dispōgano:et ī essi si facino et experimētino mirabili inestamēti: iqli dalli antichi saui et spetialmēte da Palladio safferma che fare sipuono deqli e questo cioe che lauite ꝯ piāti allato alciriegio o allato ad altro arbore:et qndo sara optimamēte appresa et cresciuta si p tugi larbor cō acuto suchiello et si mette le

uite per lopertugio & daciaſchuna parte
con ciera & con loto ſituri il pertugio acio
chelſole eluento o lapioua non impedi-
ſca ilſuo ſaldamento. Appreſſo quando
illegnio della uite optimamēte collegnio
dellarbore ſara unito ſitagli lauite allato
alla corteccia delarbore accio che da indi
inanzi ſi nudriſca col ſugo dellarbore &
incōtal maniera ſi dicie che luua ſi matu-
ra allora che ifructi dellarbore. Ancho e
un modo perloquale ſi fa luua triacha o
uero moſcata o gharofanata o laſſiua o
uero daltra qualitade ilquale modo ſi fa
inqueſta maniera cioe chel ſermento che
ſidee piantare ſifende in una parte & le-
uatone uia lamidolla in ſuo logo ſimetta
tiriacha o moſcado o poluere di gherofa-
ni o di ſcamōea o daltra ſimil coſa:& ſi
meta nella terra ſtretto diligentemente col
uinco laqualcoſa fatta luua che naſciera
terra lauirtu diquella coſa che fia meſſa in
eſſa. Et ſe diqueſta uite ſi prendera ſermē
to & ſipiantera non terra lauirtude del me
dicamento & potentia della medre. Ma ſi
conuerra fortificare lauirtu del ſugo inue
chiato metendoui ſpeſſo la triacha o altra
coſa: ma penſo che ſi fara queſta coſa piu
breuemente ſe nel cominciamento che lu
ue ſi maturono ſifenda ilſermento delu-
ua che pende:& ineſſo ildecto medicamē
to in luogo della ſua midolla. Ancora e u
na bella ſpetie duua laquale e ſanza igrāel
li dentro laquale dagliarbori digi etia i q̄-
ſto modo ſi fa ſecōdo che racōta palladio
cioe chel ſermēto che ſidee metere ſoto la
tera douemo tāto fendere q̄nto ſtara ſotto
& cauato ne tuta lamidola & diligentemē
te pulita riſteigniere ilſermento diuiſo cō-
uinco & ſotterralo: Et dicono chellegame
dee eſſer di papiro et deſi i humida tera
pore. Et altri ſono che fāno piu diligētemē
te cioe che prēdono ilſermento rilegato tā
to q̄to fia la fenditura intorno & nel bulbo
della ſquilla ilmetono pei locui benificio
affermāo che ogni coſa che ſi pone ſipoſ-
ſa piu agieuolmēte appigliare. Altri ſono
iquali nel tēpo che potano leuiti cauāo q̄to
poſſono adentro ilſermēto fructifero del
la uite potata pur nela uite medeſima ſtan
do & cauatōe fuori lamidolla ſāza diuider
lo illegano alla canna fitta accio che non
ſipoſſa in giu piegare & allora nela decta
cauatura copō reaicō coſi appellati daigre
ci cō acq̄ imprima riſoluti ad ingraſſamē-
to della ſapa infondono. Et q̄ſto ſempre
muouono paſſati glioti giorni infino atā-
to che inouelli giermugli ſieno fori uſciti
& creſciuti. Ancora affare che lauite grap
poli meni biāchi & neri comādarono gre
ci che ſi facieſſi i cotalmodo cioe che leuiti
nere & bianche che ſono proximane ſi p̄n
dano iſermenti deluna & delaltra nel tem
po che ſi potāo & ſi giūgano iſieme i mo-
do che ſipoſſano unire aguagliādo mezi
gli ochi deluna & delaltra & facto cioe lile
gherai ſtreti cō papiro & linbruterai diſo
pra cō morbida & humida terra & meſſi i
mezi tre giorni ladacq̄rai ifino atāto chel
giermuglio della nouella frōde eſcha fuo
ri. Et paſſato cierto tempo ne potrai fare
ſchiata p molti ſermenti. Diuemi āchora
una experta pſona chauea ineſtato un rā
pollo ouero ſermēto biācho & nero i una
uite cōtinuate le ſommita delle giemme et
leuatone ſolamēte la ſomita delle gieme dl
mezo & optimamēte eſſere apſſo o ſi puo
te fare q̄ſto incotale mainera cioe p̄nden
do ſermēti due & agiunti inſieme gliochi
diuiſi & optimamēte legati ſinneſti almō
che ſe fuſſe ſolamente uno rampollo o ue
ro ſermēto: O pſe due giemme diuiſe &
giūte cō picola q̄tita di legnio et inneſta-
te nelluogo della giemma: ancora dilecta
molto auer uini didiuerſi colori et ſapori

& impcio il diligente padre della famiglia colga cierte uue inãzi al tempo acio chabbia il uino brusco & alcune bẽ matur̃ acio che lhabia poderoso & grãde. & cierte ne colga molto mature acioche lhabião dolcie. Ancho facia uini di diuersi colori colle cose che coloriscono & nõ corompono il sapore: anco si facia di diuersi sapori colle cose odorifer̃ & che dãno nuoui sapori ne gli sidileti lodorato el gusto liquali simettão affuocho nella caldaia in alchuna parte del mosto & uisi lascino ifino atãto chel uino optimamẽte nabi preso il sapore. Et allora simetta in uassello nel q̃le sia simile uino o daltra gieneratione & si serbi p usare: ancora e buona cosa hauere uini medicinali iquali si possão usare per quelli che agieuolmẽte cagiono in infermitade. Et q̃sto si fara quando le medicine sempre cõposte & chabino uirtu di rimuorere quella cotale ifermitade simeterano nel predecto modo nel uino. Procura ãcora de hauere agresto icasa sapa uue passe acieto & simigliãti cose secõdo i modi nel q̃rto libro notati. Impo che molto dilecta lanimo q̃ndo cio desidera allora che per se o p gli amici agieuolmente le cose predecte truoua. Anco si dicie che sel grappolo poi che fia fiorito simete ĩ piccolo uasello si fara di tutti il grappolo un granello.

Di quelle cose che q̃nto agli arbori dilectatione acrescono. cap. viii.

INfra laltre cose lequali dilectano il padr̃ della famiglia e dhauere ne suoi luoghi copia di buoni arbori & di diuerse gienerationi. Et impercio dee procurare di trouare in qual parte puote arbori che mẽino fructi nobili & quindi portarli & piãtarli & innestare di quelli inconueneuo li ordini. Cieo che le generatiõi de grãdi arbori si piantino rade acioche si possã dilatare i rami & che p superchi non tolgano labondãza de campi. Ma quelli diuentão piccioli, per natura puo ponere piu spessi Et ciaschuna gieneratiõe formare secõdo sua natura: Anco dee põere imagiori da la parte settemptrionale & occidentale: & iminori dallorientale. Impero che in questo modo le biade che sallegrano in aperto & manifesto campo ricieueranno minore danno. Anchora faccia mirabili innestamenti & diuersi in uno medesimo o in diuersi pedali iquali appaiono molto mirabili a coloro che di cotale cose fanno experimenti. Impero che infinite generationi di peri & di meli & di cotogni & nespoli & di sorbi & simiglianti in uno medesimo si possono ĩnestare. Anco sinnesta il melo nel salcie & nelo pioppio & la uite nelolmo et nel moro secõdo ch̃ dice palladio. Anco sel pesco sinnesta nella spina del fagio diuentano magiori et migliori fructi che quegli deglialtri secondo che dicie frate alberto. Et sel mãdorlo el pesco sinnestão nel prugni cõ gliocchi congiunti haurãno il loro fructi carne di pescha. Et li loro niciuoli haurãno quasi natura di mãdorle. Ancora il moro si pote nellolmo sinnestare: ma molto ne peggiori: ancora afferma Martiale che le grãella del melagrano diuẽteranno bianche se si prendera argilla et creta et uisi mescoli la q̃rta parte di giesso et p tre anni continui giugniera al le sue radici cotal gieneratione di terra: ancho dicie che le sue mele diuerrãno maraugliosa grãdeza se si prẽde una pigniatta ouero uasello di terra et si sotterra apresso al decto arbore si chiuda il ramo col fiore legato ad un palo acioche nõ torni adietro et copto il uasello si guernisca per mõ che laq̃ nõ ui possa entrare et aperto nel lautunno dara ifructi della sua grandeza Ancora afferma ch̃ q̃sto medesimo si puo

te del mese di magio & digiugnio piu a cōciamēte fare. Ma uarro specifica il mō inaltra maniera dicendo che se lemelegrane acierbe allora che sacostāo al ramo doue sono appicate & simettono in uaso sāza fōdo & cosi lemetterai iterra & lecoprirai itorno al ramo aciochel uēto ouero uapore soffi difori sene cauerāno non solamente cōpiute ma magiori che mai siano nellarbore state. Acio chel fico pducauariati fructi: prēderai due rami luno di fico nero & laltro di bianco & gli strignierai isieme come uno uinco & torcierai in mō che si mescolio p forza illoro giermuglia. Et in tal mō messi sotterra & letamiati & acquati poi che comicierāno amettere liochi del giermuglio cōgiūgnerai idecti occhi cō alcūo legame & allora il cōgiūto & adunato giermuglio partorira due colori iquali i unita diuidera & idiuisione unira. Ancora in questa maniera potrai le rose non aperte serbare cioe che lerichiudi in una canna fessa & lascia richiudere lafenditure & quādo uorrai lerose uerde richiudera la canna. Altri sono chelemetono in roza pigniata & ben turate & guernite le sotterāno & cosi lecōseruano. Anco affer ma Martiale che le ciriegie nascierāno sēza nociolo se riciderai larbore tenero presso alla terra adue piedi & fēderala ifino alla radice & procurerai di radere cō ferro il midollo da ciascūa parte & incontanēte strignierai con uinco lūa & laltra parte & inbruterai di letame le pte disopra & le fenditure dallato & lescierala stare & dopo lāno ladecta fenditura fara salda. Et q sto cotale arbore innesterai di rāpolli che nō habiano ancora fructificato & di qste nascierāno cieriegie sanza nocciolo. ancora sel ramo picolo del ciriegio sifēde & i loco della midolla si meta scamonea in ql lo āno medesimo acquistera uirtude laxatiua & se uisi metta moscado acqstera suo odore & cosi delaltre cose nucti. Et se uisimete azurro o altro colore acquistera ql cotale colore. Ancora secōdo che igreci affermano nuscira lapescha asciutta se prenderai isoi nocioli & lisotterrerai & dopo il settimo di poi che si comicierāno adaprire liaprirai & trarrane imidolli & scriuera gli in ciaschedūo & legatili incōtanēte coi soi nocioli incōtanente li sottera optiamēte acostati: anco si fa lapescha sanza nociolo sel pescho el salcie si piantano uicini fēdendo il salcie & inchinandolo a mō darco & pertugiandolo in mezo & nel suo ptugio simetta lapiāta del pescho & si turi con ciera & cō loto il suo pertugio perfetissimamēte & samonzichi laterra isino sopresso: & nel primo o secondo anno allora chel pesco sara unito collegnio del salcio si tagli il pesco soto larco del salcio acioche solamēte dellhumore del salcio si nudrisca.

Delle delectationi deglior ti & dellherbe. cap. viii.

I Mperoche molto dilecta hauere lorto ben disposto & cō sufficiente industria cultiuato procuri con diligentia il padre della famiglia dhauerlo ingrasso & in soluto terreno nelquale fontana o riuose fare si pote per spatii diuisi discorra acioche possa essere adacquato nel tēpo della grande arsura: & qu ui nudrisca tute generationi di bone herbe cosi da māgiare come medicinali ciascuna secondo che lasua natura richiede in aie dirite & formate ugualmēte cō fune distesa & cō laltitudie acōcia secōdo ch nellibro sexto pienamēte si disse & sempre habia inesso abondeuolmente letame: & acio che piu pienamente dilecti ladorni di cose inusitate onde si possono fare in essi certe cose naturali leqli pa-

iono miracolose a molti o acierti: poche si prenderai losterco della capra & cõ una lesina sottilmẽte il cauerai & ui metterai il seme del rafão dela latuca del nasturcio della rucha & dela radice & facto cio loriuolgi i letame & i piciola fossiciella sotterri il rafano sacosta alla radice & tuti glialtri colla latugha isieme escono fori ciaschũo col suo sapore. Anco se prenderai piu porcie & lelegherai & metterle a socto si fara un porro grandissimo di tute. Anco si metterai saza ferro il seme della rapa nel capo del porro & porralo si dice che ismisuratamente crescie: ouero che se si prendano molti semi & si metão in un strecto pertugio crescierа il pallamento di tuti i un porro grandissimo. Et ancora crescieranno i cocomeri ouero cietriuoli marauigliosamente se porra i sottol cocomero o sottol ciedriuolo sotto la zucha uno uassello dacqua scopto due palmi piu basso. Anco sono alchũi iqli nella cãna allaqle hanno prima tuti i nodi forati inestato il fiore del cocomero col capo della sua uite tagliato secõdo che alberto itẽde i quel loco dicono che nascie il cocomero didismisurata lũgheza disteso. Anco teme lolio i tal maniera che se lisipone allato si piegha in mõ dunamo. Anco per tute le uolte che tuona si cõe spaurito si riuolgie: anco sel suo fiore stãdo nella sua uite rinchiudera in alchuna forma diterra cotta & lalegherai aura il cocomero simigliante figura a qlla del uasselo predecto cioe che seui sera scolpito uolto duomo similmẽte il cocomero haura quella figura & cosi dellaltre forme & tute le predecte cose afferma gargilio martiale. Anco afferma cose mirabile dellozino che alcuna uolta dice che fa i fiori porporini alcuna uolta bianchi alcuna uolta rossi: & se di quello seme si semina spesso si muta quando in serpillo & quando i simbrio. Anco dice hermete che la zuca piantata nella cienere dellossa dellhuõ & inaffiata dolio in noue giorni fara fructo & e marauigliosa cosa che in semi che sono nel uasello della zucha dalla parte disopra nati fanno le zuche lũge & sottile & qli che nascono nel mezo fanno le zuche grosse & quelli che stanno nel fondo le fãno late.

INCOMINCIA IL LIBRO NONO DI TVTTI GLI ANIMALI che si nutricano in uilla.

TRactato e disopra del cultiuamento de campi & le uigne degli arbori di prati di boschi ouero selue & dette le loro utilitadi. & ãco di qlle cose che spectão a dilecto cosi ne giardini cõe nelle mirabili cose che delherbe artificiosamẽte si puon far. Ora i qsto nono libro si tracterae dlianiali iqli p utilita & dilecto si nudriscon nele uile ma acioche lan

tichita si sapia e dasape si come dicie Varrone ne primi temporali furono āimali & huomini iq̄li naturalmēte uiueuano di q̄lle cose leq̄li lāno la lauorata terra mēaua. Poi di q̄sta uita uenero alla secōda cioe allagricultura & alla pastorale & per utilita comiciarono allauorare icampi & ricieuere ifructi & a piātare gētili arbori & coliere ifructi. Ancora apndere gliāniali comiciaro. & rinchudergli & dimesticarli. Et p̄sono primieramēte lepechore p lutilita & agieuoleza leq̄li maximamēte p natura sono qete & acōcie molto alla uita dellhuomo ipo che illoro lacte & acio sicōsa icibo aiuestimenti lepelli & lalana. Appresso cominciarono adimesticare tuti glialtri animali auisarono che fussono utili alla gieneratione humana: & ancora di tute le gieneratiōi degli animali dimesticati si dice che molti ne sono saluatichi in diuersi loghi: impcio che in frigia si dicie che son molte greggie dipecore saluatiche isamotracia lecap. Et ipor ci i italia & indardania medica & tracia molti buoi saluatichi & infrigia & caonia asini saluatichi in cierta parte della spagnia. Diro adunq̄ deglianimali che si nudriscono iq̄li sap potei cosi per doctrina degliātichi saui come p sperientia de moderni. Et p o non tutti gliomini i tutte lecose: ma cierte in certe cose piu o meno amaestrati si truoueno lascio ilcompimēto di q̄sta opera aq̄lli maximamente che sono in cotali cose expti. Impero che si come dicie ilphilosopho la expiētia fe larte & q̄lla piu pienamēte allaq̄le lanaturale ratiōe e cōgiūta: ma pche ifra tuti gliāimali si giudica del cauallo sia piu nobile & piu necessario cosi ai Re & aglialtri principi nel tempo della guerra & della pacie cōmetiamdio glialtri eclesiastici plati & a tuti glialtri huomini diro principalmēte di loro piu pieamēta soto breuita aiq̄li moite cose decte de caualli si potrāno adatare per laffinita delle loro natura.

Delleta de caualli et delle caualle. cap. i.

Colui che uora hauere gregia di Caualli & dicaualle. Pricipalmēte secōdo che dicie Varrōe che riguardi leta de cioe chi nō siano dimēo di tre āni ne piu di dieci leta de caualli & q̄si di tutti gliāimali che hāno nō lunghie fesse & ācho di q̄lli che sono cornuti secōdo che dicie Varro. Et simigliātemēte Palladio si conoscie icio chel cauallo primieramēte in. xxx. mesi secōdo che dicie p idēti di mezo due sopra & due disocto q̄do comiciano adētrare nel q̄rto āno ne gittāo altretāti pximāi aq̄lli & quegli chāno prima gittati rimettono. Ancora nel cominciamēto del q̄nto anno pdono similmēte glialtri q̄tro cioe due disopra & due disotto proximāi alip̄detti iq̄li rinasciēdo sicomiciano acorrompere. Nel septimo anno glianno tuti i messi & compiuti. Ma quando sono di piu tempo non sipuo poi sapere di che eta si sieno fuori che quando illoro denti sono diuētati piegati & leciglia cauate & sotesse sara scauato: laqualcosa quando sara apparita si dici che hauera. xvi. āni. Ma uno cierto sauio huomo experto ne i nostri tempi mi disse chel cauallo a. xii. dēti cioe sei disopra & sei disotto & son tutti dinanzi con liquali si conoscono le tadi o uero itempi de caualli. Appresso hanno liscaloni & appresso a questo hanno imascielari & puote essere che cierti caualli nhanno piu & allora identi sono doppi. Et puo essere chel cauallo gitta di questi alchuni & da indi inanzi non rinascono: cio non nuocie al cauallo ad altro chalpasciere. Impero che essi denti dināzi sonno quelli che pascono: & impero

ſara di minore prezo. Et ilmaſticare de caualli ſi fa ꝑ lidenti maſciellari: Anchora i primieri denti iquali mutãno ſono due diſopra & due diſotto: iquali ſapellão il prio morſo & allora ſapella puledro di prio morſo laq̃lcoſa dice il predecto che ſi fa lanno ſecondo & poi muta glialtri quatro cioe due diſopra & due diſoto iq̃ li ſi chiamano quadrati cioe il terzo morſo: & allora ſapella cauallo. Et quando naſcie il puledro naſcie con rãchi & poi naſcono ſcaloni & ꝗdo q̄ſti ſcaloni naſcono tropo lunghi in tanto che danno tropo impedimẽto alcauallo al rodere: la nõna & ꝑ ingraſſare liſegano limaliſcalchi Et quando il puledro e facto cauallo diuentano iſuo dẽti piu radi & icapi de dẽti diuẽtano neri & dilungano & ꝑ alq̄ti anni ſtrãno cani & ꝗdo comicia adinuechiare il colore dedenti torna biãcho & mutaſi in colore di mele: & dopo q̄ſto diuentão bianchi ſi cõe il colore dela poluere diuentão piu lũghi. Ma la lungheza di loro dẽti e alcũa uolta ꝑ natura ſanza uechieza ꝑ laq̃l cagiõe ſi ſegão idẽti aiuechi caualli acioche ſia creduti che ſião giouãi.

Della forma delle buõe caualle & deglia miſſori & come ſamettano. cap.ii.

SEcõdamẽte che dice Varrõe la forma delle cauale dee eſſere di mezana grãdeza poche non ſi conuiene che ſião ualle ne minute & con grope & uẽtrilati & ampii. Ancora icaualli che uorrai hauere ꝑ coprire: conuien che ſcielgão begli & di largo corpo: & che ĩ neſſũa parte ſiano difetiui. Et ſideono paſciere ne prati con herba & nelle ſtalle alle mãgiatoie di ſeco fieno. Quãdo harãno ꝑtorito ſidia loro due uolte ildi lacqua dando loro lorzo. Et il cominciamento di loro coprimento ſidee fare dallequinotio uernale infino al ſolſtitio acio chel parto ſi facia in acon cio tempo cioe inistagione de molte herbe. Onde la caualla habbia abondãza di lacte imperoche per queſto diuentaranno magiori lemembra & tutol corpo del puledro & diceſi ch̄ naſcono nel.xii. meſe adi.x. & che quelli che dopo queſto tẽpo naſcono ſono inutili. Conuengonſi a mettere ouero coprire allora chel tempo dellanno ſara uẽuto duo uolte per giorno cioe di mane & diueſpro mettendo ĩ mezo un di. Et ſe ſi legha lacaualla copriranno piu toſto. Et ancho gittano icaualli il ſeme indarno per deſiderio chabbiano. perche le caualle manifeſtano la ſufficientia del coprire incioche ſi difendono ne ſi laſciano piu coprire. Et quando icaualli hanno abominatione di coprire lacaualla ſi prende il mezo ouero midollo della ſquilla & ſi peſta conacqua aſpeſſeza di mele & ſi tocha coneſſa la natura della cauallo & apreſſo con quella medeſima ſi tocchano liauari del cauallo. Anco e daſapere chel cauallo dee eſſere gienerato daſtallone uulgaremente appellato guaragnio ilquale ſia diligentemẽte guardato & pocho o niente caualchato & can pochiſſima faticha ritenuto. Imperoche quanto piu deſidera lacaualla tanto piu perfectamente gittera il ſuo ſperma. Et nel uentre della magra madre ſi gienera maggiore puledro. Anchora la caualla quando ſia pregnia non dee eſſere magra tropo ne graſſa ma in quel mezo imperoche la troppa graſſeza dentro ſi coſtringie illuogo doue ſtaeil puledro in modo che non ſi poſſono leſue membra aſſufficientia ouero ſufficiente nudrimento dare al figliuolo per laqualcoſa naſcie magro & debile. Anchora ſecõdo che dicie Palladio non ſi dee coſtrignere lacaualla pregnia ne dee ſoſteneſ

fame ne freddo: ne stare in luogho strecto ne calcato daltri caualli. Anchora le nobili caualle & che nudriscono maschi caualli doueuono fare coprire di due anni lun: acioche dia a soi puledri copia di puro lacte la la re passim replende sunt: cioe si deono coprire. Ancho dicie che lo stallone dee essere di cinque anni al manco ma la femina e buona di due. laquale se haura passati. x. anni ne nasciera in doctrinabile & cattiuo puledro. Anchora scriue Varrone che le caualle pregnie si debono guardare che non pioua loro a dosso & che non sieno in luochi freddi: Imperochel fredo maximamente e loro dannoso. Et impero si conuiene che delle stalle si rimuoua lhumore & chabbiano luscio & le fineitre serrate & che nelle mangiatoie si ponga intra ciaschuna un legnio ilquale le diuida & sparta acio fra loro non si possino azuffare. Anchora dice che la caualla non conuiene che sostenga fame ne che sempia di cibo.

Della natura de caualli & chome nati tenere si deono. cap. lii.

Quando il cauallo nascie utile cosa che sara che nascha in loco pietroso & montoso. Imperoche per lo luoco pietroso & duro fanno lunghie piu sode & dure & per lo montuoso fanno migliore gamba per lexercito del landare insu & in giu. Et poi ch el puledro e nato si dee ādare dietro alla madre per spatio di due āni & nō piu ipcio che alora naturalmēte comicia a potere luxuria: & uolendo amontare la madre & amontando la nhauerebbe danno & agieuolmēte si poterebbe i alchuna parte guastare: ma se potesse stare sanza la madre nele pasture & sanzaltre caualle infino aitre anni molto giouarebbe alla salute delle sue gambe & di tuta la persona. Et dice Varrone che ai puledri facti de cinque mesi si dee dare la farina dellorzo intrisa con lacruscha. Et ancho qualunche cosa nata interra uolun tieri mangiassino. Anchora poi che saranno dunanno si dee dare loro lorzo. & lacruscha infino che saranno lattati & non si deono dallacte partire anzi due anni. Et mentre che stanno colle madri si debbono alchuna uolta tocchare con mani acioche non spaurissino quando fussero dallacte partiti. Et per questa medesima cagione si deono appichare acioche quando sono puledri sauezino di uedere i uisi deglihuomini et deudire il romore de freni.

Del pigliare et del domare de caualli. liii.

Quādo il puledro e di due anni si dee soauemēte legar al collo cō forte et grosso capestro facto

dilana. Impero che la lana p sua amorbideza e piu adatta acciochel lino o che la cannape. Et sidee legare i tempo fresco o in tempo nuuoloso: Impo che se nel tempo caldo fatichasse troppo della usata psura potrebe agieuolmēte ricieuere lesiōe. Ma poi che sara preso & legato sidee dargli compagnia dalchuno cauallo domato. Impo che piu saluamente si cōduciera cōesso perche simile cō simile si rallegra. Et Varro dicie chel cauallo che si doma compiuti itreāni diuēta migliore dalqle tempo inanzi gli si suole dare farago cioe farina laquale p purgamēto maximāente e necessaria al cauallo laqualcosa p dieci giorni sidee fare & nō lasciarli alcuno altro cibo mangiare. Ma dali undeci ifino in. xiiii. di dieci di sidee continuamente dare orzo cresciēdolo apoco apoco: appsso mezanamente sidee forbire & cauare fori & qdo sara sudato ugnierlo dolio. Et se sara fredo si facia foco nella stalla & quādo si doma si leghi alla māgiatoia cō due redene di forte & morbido chuoio acioche p la sua fiereza poi che auesse rote leredene nō si guastasse le gābe o si calterissi inaltra pte: & mētre che preseuera nella sua fiereza sēpre gli sia data compagnia di cauallo domato simigliante allui & si tochi spesso cō māo dolcie & soauemēte. Ne sidee giamai il domatore colui grauemēte idigniare acioche p landignatiōe nō pigli uitio ma faciało diuētar māsueto cō grāde pseuerāza di lasciamēto & amorbidamēto ifino atanto che diuenti mansueto come si cōuiene & che si lasci leuare ipiedi & pcotere a modo che quādo si ferra. Anco si dee porre per giorno due uolte o tre unfanciullo sopresso alcuna uolta chinato col uentre & poi a sedere.

Della custodia de caualli. ca. v.

IL cauallo si dee guardare īcotal maniera cioe che pricipalmente gli si meta il capestro di forte & morbido chuoio & si leghi cō dopie redene allamangiatoia al mō che disopra e decto. Et isoi piedi dināzi si leghino cō pedicha cioe pastoia facta di lana et si leghi alū di piedi dirieto a cioche in alcūo mō possa andare ināzi la qlcosa si fa p saluare la sanita dele loro gābe. Ancora elluogo doue il cauallo dimora sia il giorno bene purgato et netto: ma la nocte gli si facia lecto di paglia o di grosso fieno alto infino alle sue ginochi acioche se ripossi bene et lamattina p tēpo sene caui fori & si forba & si netti per tuto. Apresso si meni allacq a dabeuerare con piciolo passo & si tengha infino alle ginochia i acqua dolce freda o in acqua di mare o pocho piu su cosi damane cōe dasera per spatio di tre hore. Imperoche cotali acque naturalmente legambe del cauallo disechano la dolce la sua fredeza & quella di mare per la sua secheza constringniendo glihomori challegambe discendono iquali sono cagione dinfermitadi. Poi qdo sire mena non si debe in alcuna maniera metere nellastalla infino a tāto che le sue gambe si forbino & asciughino. Imperoche la fumosita della stalla suole gienerare per la sua caldeza giallе & mali humori alle gambe bagniate. Anco e util cosa molto chel cauallo spesamente mangi in terra allato aipiedi dināzi si che appena possa laprofenda el fiēo pigliare con bocha per laqualcosa il collo e constrecto astendersi per loprēdere del cibo & adiuentera piu sottile et utile et bello per uedere. Et ancora le sue gambe crescono piu. Anco mangi il cauallo giouāo fieno herba orzo uena spelta et simiglianti cose. Impero chel fieno et lherba

p laloro humidita dilactano & crescono illoro uētre & corpo p tutto. Ma quando sara imperfecta & cōpiuta etade mangi paglia dorzo p laqle nō diuenta supchio grasso: ma sitiene inconueneuoli carni et in cotal stato sipuo piu sicuramente affati chare: impero chel cauallo debe essere ne troppo grasso ne troppo magro pero chi se sara tropo grasso glihumori superflui agieuolmente disciendono alle gambe & gienerano ifermitade lequali sono usata di ueire nelle gambe de cauagli & spetial mente a duengono loro qndo subitamen te saffatichēo disordinatamēte. Anchora p tropa magreza mancha a le loro forze & diuentāo piu rustichi auedere. Ancora il cauallo di compiuta etade nel tempo del la prima uera itorno dū mese dee rodere herbe solamēte purgatiue stādo nō fuori: ma sottol coperto cō grossa copta di lana accio non infredi p la fredeza della herba o icorra inpiu o incontra ipiu graui mali Anchora lacq che dee bere ilcauallo debbe essere alqnto salata & che corra soauemēte o alquanto turbata impo che cotal acq sono calde grosse. Et ipero sono piu nutritiue & piu cōueneuoli aicorpi de caualli: impo che quando lacque e piu fred da & piu corrēte tāto meno satia & nudri scie ilcauallo faccialisiferi calui che se licō faciano tōdi almodo de lunghi & legieri & strecti intorno alunghie & bene acostā ti. Impero che lalegereza del ferro rende il cauallo legieri & agieuole alleuar ipiedi & la sua strectura rende lungie magiori et piu forti: ācora ilcauallo sudato et forte mente riscaldoto non dee māgiare o bere alchuna cosa infino atanto che coperto al quanto atorno mēato sia libero dal sudor & dal caldo. Ancho e dasapere chel disusato caualcare facto di nocte nuocie alcauallo. Ma quella dela matia molto e utile: Ancho e bisognio che nel tempo caldo habbia ilcauallo continuamente couerta dilino per lemosche & quella della lana per lofreddo. Et e dasapere che per guardare lasanita del cauallo si dee quatro uolte segniare della uena usata cioe nella prima uera nella state nel lautunno & nel uerno. Anchora e danotare chel cauallo bene & diligentemente guardato & temperatamente come siconuiene caualcato dura prosperoso & forte quanto aipiu per spatio de. xx. anni.

Della doctrina e costumatiōe de caualli. capitulo. vi.

Vāto acostumare ilcauallo si richiede principalmente che gli simetta legierissimo freno: et etiādio debole ilcui morso sia uncto con mele & con altro liquore impero che cotal freno ricieuera piu agieuolmente & sosterra & per ladolcieza lori cieuera laltra fiata piu uoletieri & cosi poi che haura ricieuuto sanza malagieuoleza ilfreno simeni alquanti giorni amano in fino atanto che optimamēte seguiti colui chel mena. Poi appresso sanza romore alcuno quanto piu soauemente & lieue si puo si caualchi sanza sella apoco apoco et con piccolo passo & si uolga spesso adestra & asinistra: & se sara bisognio gli uada inanzi alcuno apie & ogni di cioe dalla mattina per tempo infino ameza terza sicaualchi per luoghi piani & sanza sassi: & quando per spatio dun mese sanza sella sara calualchato lisiponga soauemente sanza alchuno strepito & romore & simeni dolciemente conessa infino atanto che uenga eltempo deluerno. Et quando ilcaualcatore sara sopresso salito nol dee muouere prima che sabbia aconci ipanni: Impero che per questo ilcauallo sausa astare cheto & fermo ad utilita del caual-

catore. Et dopo questo approximandosi il tempo fredo samaestri incotal maniera cioe chel caualcatore il facia lamattia p tẽpo p̄ licãpi arati tẽperamente troctare uol giẽdolo spesso cosi adextra cõe asinistra essendo la redena dextra piu cotta undito grosso per trauersso che laltra. Perochl cauallo naturalmẽte e piu inchineuole alla sinistra & se sara bisognio lisi muti piu forte freno in tanto che agieuolmente qn do uorra il caualcatore siritenga : faciassi anco troctare p la terra arata & non arata & per luguale & non uguale acioche auezi ipiedi & le gambe piu agieuolmente leuare:& per questa medesima ragione si meni per lilogi renosi. Et quando sapra ben troctare con piu breue & tostano salto che si potra si meni agualopo & q̃sto non si facia se nõ una fiata p giorno. Imperoche per tropo diuẽtano spesso retrogradi:cioe che tornano adietro. Ancora obserui il caualcatore nel comminciamẽto del suo corso & in troctare & ingualo pare che tenga lereni del freno collemãi abbasso allato aldosso si che il cauallo a poco apoco chinando il collo chini il capo intanto che sempre porti la bocha allato al pecto:imperoche questo uede piu chiaro il suo andamento & meglio a ciascũa parte si uolgie piu agieuolmẽte sitiene al la uolunta delcaualcatore. Anchora fide cõsiderare & conosciere ladureza & morbideza della bocha del cauallo & secõdo ledecte cose lisi ponga il freno iquali sono di molte maniere:ipoche sono alchũi che sono molto dolci & morbidi:altri che sono meno:& altri che sono asprissimi & durissimi:& altri che sono meno & altri che sono in quel mezo. Ma leloro forme lascio discriuere:poche sono note da q̃lli che li fanno & ancora non si possono cosi apertamẽte mettere inscripto cõe si pos sono cõ lochio. Simigliantemente e utile molto di caualcarlo spesso per lacitade & spetialmẽte ne loghi doue si fabriga:o doue si fa romore o strepito:poche p q̃sto diuẽta sicuro:& ardito. Ma se temesse di passare per li predecti loghi nõ sidee cõstrigniere aspramente con li sproni o cõ lo scudiscio. Ma si meni lusingãdo con leggiere percossa. Ancora e bisognio che sopresso si salga & sciendа spesso & dolciemente acioche sauezi asalire & allo sciendere distare pacificamẽte. Et tutte le predecte cose si deono obseruare insino a tãto che identi del cauallo sião perfectamẽte mutati laq̃lcosa si fa p spatio di cinque ãni cõpiu & poi che identi sarãno mutati glisi cauino della masciella disotto il piu saluamente che si pote quatro denti cioe daluna parte & altretanti dallaltra iq̃li scaglioni & piane dalle piu genti sappellão & q̃si continuamẽte contra stano al morso del freno. Et inanzi chel freno si li metta si lasciano lepiaghe un pochetto saldare & allora si li mette leggiere frẽo. Et nota chel freno del cauallo dee essere ne troppo duro ne troppo dolcie:ma ĩ q̃l mezo. Anco diuenta ilcauallo p lodetto cauare de identi piu grasso:poche per questo lascia la sua fiereza:& furore doppo il trare de denti si caualchi si comio dissi mouendolo dacapo con piccoli salti spesse uolte scõtrãdo icaualli entrãdo & usciẽdo acio che sauezi entrare fra essi & dapartirsi da essi:& quando il freno sara trouato che si conformi & confaci alcauallo nõ si muti acioche per quello mutamento nõ si guasti la bocha del cauallo. Ancora quando il cauallo sara dimesticato cõueneuolmẽte si dee uezare acorrere & corra si lamattina per tempo una fiata la septimana per spatio quasi della quarta parte dũ miglio nel cominciamento & appresso si potra

crescìere il suo corso isino ad uno miglio & piu se piacera. Et e dasape che quanto piu spesso si corre tẽperatamẽte tãto ꝑ luso diuentera piu tostano & mouente: ma se si spegniera luso del correre diuẽtera il cauallo piu ageuolmẽte piu ardente & arabiato & impatiente & ꝑdera lamagiore ꝑte del suo affrenamẽto. Ancora e dasape che poi chel cauallo sara ꝑfectamente adoctrinato daffrenare il facia souente il caualcatore ghalopare correre saltare tuttauolta tẽperatamẽte: Imꝑoche lungho riposo fa il cauallo cattiuo & pigro & in ql che e stato amaestrato agieuolmẽte perde Le cose che decte sono disopra hãno luogo ne caualli che si diputano ad arme & militia: iꝑoche alcũi caualli si diputão a uetura: alcuni a coprire alchũi a correre: altri al carro iqli diuersamente lsi deono adoctrinare a loro officii. Ancora sono alcũi che deono hauere caualli piacieuoli & riposati & cotali caualli si deono castrare i peroche ꝑ qsto diuẽterãno piu mansueti.

Del conoscimento della belleza de caualli. cap. vii.

Lbello cauallo ha il corpo grãde & lungo & le sue membra tute ꝑportionalmente alla sua grandeza & lungheza rispondono: & il suo corpo dee essere sottile secho & conuenieuolmente lungo & la sua bocha grãde & squarciata. Et habia glianari insiati & grandi & dee hauere i suo occhi grossi & che non gliabbia scauati in entro & habia gliorechi picoli a modo daspido facto: & il collo lungo & sottile uerso il capo. Icrini sião piãi & pochi el pecto grosso & ritondo. Il dosso corto & q̃si piano ilombi ritondi & grossi le coscie grosse a mõ qlle del bue. Il uentre ãcora lungho & lanche lunghe & tese. La gropa lũgha & ãpia. La coda grossa con pochi crini & piani le groppe late & bene carnose: igaretti ãpi assai & sechi: & habia le falci chinate come il cierbio lũghie de piedi ampie dure & scauate q̃to si cõuiene. Ancho co sia il cauallo dalle ꝑte dirieto alq̃to piu alto che dinãzi si cõe il cieruio. Porti ãcora il colo leuato & sia grosso allato alpecto: Del suo pelo diuersi huomini diuerse cose sentirono. Ma pare aipiu che baio scuro e dallo dare sopra tutti finalmente e dasapere che la belleza del cauallo si puo meglio conosciere essendo il cauallo magro che grasso.

Di segni della bonta de caualli. cap. viii.

IL migliore cauallo chi sia e quello il cui uolto e ampio & il cui uedere e allunga & che ha forte guardatura & forte orechi & ampio pecto et schienale corto et cha lunghe le coscie et gãbe dinanzi et le gambe dirieto ha corte et che ha sottile il mussello et il capo del naso et soaui peli et ãpie groppe et collo grosso et che mãgia bene. Ancora il cauallo che ha grãdi anari et isiati et gliochi grossi non scauati si

truoua naturalmēte essere ardito. Ancho ilcauallo lachui bocha e grāde et lemasciel le sotili & magre & ch ha ilcollo lungo & sotile & uerso ilcapo e habile & daffrēare. Anchora ilcauallo che ha lecoscie grosse come qlle del bue & iluentre ampio & pē dēte disoto sigiudicha che sia affaticāte & sofferente. El qllo ichui garetti sono ampi & distesi & lefalcie turbe leqli raguardino igareti dētro dee essere tostāo & agenole i uscir. Et ilcauallo che ha igareti curbi lefalci distese & larghe curbe dee essere naturalmēte ambiāte. ilcauallo che naturalmēte ha grosse & corti ipasturali amodo diqlli dl bue si giudica ch sia forte. ilcauallo che tiene iltrōcho della coda strettamēte itra le coscie e forte & sofferēte secōdo lamagiore parte. Ma nō e tostāo. ilcauallo che ha legambe & legiūtur loro pilose assai e ipeli che sono iesse e affaticante ma nō sitruoua di legeiere agieuole. āchо ilcauallo che ha lacluna lungha & ampia & lāche lūghe et distese et che sia piu alto drieto che dināzi si truoua secōdo ipsu essere uelocie in lungo corso.

De segni della malitia & de uitii & della uita de caualli. cap. viiii.

IL cauallo lecui masielle sono grosse elcollo corto nō saffrēa di elegiere chōe si cōuiene ilcauallo lecui unghie sono tutte biāche apena haura giamai duri piedi. il cauallo che gliorechi pendenti & grādi & gliochi scauati i'entro sara lēto & tardo Ancora q̄do la pte dināzi del naso del cauallo cioe ilmocolo e molto basso nō puote ilcauallo per lianari respirare & po e diminore ualuta. Anchora q̄do ilcauallo uede di giorno & nō dinotte si sciema lameta di qllo che uarebbe & q̄sto si conosciera sel menerai lanocte alla casa chel giorno teme & allora nō teme & āchora q̄ndo nō muoue ipiedi lāocte cōe ilgiorno: Anco se gliochi del cauallo sono biāchi sciema molto ilpzo del cauallo: Impo che quando e menato allaneue o allogo freddo non uede: ma uedeben nelluogo non luminoso & neltempo caldo. Ilcauallo che gitta gliorecchi in drietro in ogni tempo e diminore prezo impero che glie sordo. Quando ilcauallo non anitriscie ne fa romore ne suono alchuno cō laboccha e segnio che sia sordo: Ancho ilcauallo cha du o collo: & quello e sempre disteso & quando ua non lieua ilcapo & muoue ilcollo adexttra o sinistra e di pessimo uitio & di grā pericolo acolui chel caual cha. pero che non sipuo uolgiere asua uolunta. Et pero e buono per caualiere. Ilcauallo acui leginochia uanno in entro amodo darcho e di piccolo pregio impero che pessimamente uae ilcauallo lecui gambe sempre si mouono e di male costume. Il cauallo che lieua la coda in su & ingiu e di male uitio. Ilcauallo alq̄le sēpre pare infiato sopra ilginochio impoco tēpo perdera landare. Ancora se al cauallo appariraenfiamento duro ne piedi dināzi o dirieto nō e po in sua opatiōe nociuo. Et dicesi se neipiedi dinanzi e duro enfiamento e si cura cosa altro male non uisciēdera. Il cauallo che ha in tutti ipiedi crepaci cioe rappe & nō ne po guarire & e di miore ualuta poche e di piu soza appareza. Il cauallo alq̄le ipeli de le sue giūture siriuoltāo isuso nō pero riceue lesione al suo opare & le sue unghie sono piu forti. Ancora sel cauallo moue ipiedi i altro mō che glialtri ricieue isua opatiōe lesiōe & pcio e di miore ualuta. Ancora se andando si tocha luno chon laltro piede molto li nocie i sua operatione. Anco se icoglioni del cauallo sono molto grandi e piu rustico & nociuo nela sua opatio

ne & se la sua uergiella sta sépre pendéte e piu rustico & non sidee caualcare da ho nesto huō. Ancora lamorsea cioe labian cheza che nel collo o nel mussello o sopra gliochi fa il cauallo piu rustico: ma nō lo fa pegiore inoperatione. Ancora nō e bo no il mouere de fianchi ne cauagli.

Delle infermitadi de Caualli & cure loro. cap. x.

Veduto e disopra della bonta & belleza de caualli e da uede re al presente delle loro īfermi tadi leq̄le auengono loro cosi per natura come per accidente & primie ramente si dira di quelle chauengono p natura lequali alcuna uolta per difecto o per cagione alcūa māca o cresscie. Crescie alcūa uolta: ma rado & q̄sto aduiene quā do nascie colla masciella disotto piu lun gha che q̄lla disopra & di simiglianti co se. Et quādo nascie cō alcūa supfluita di carne ne piedi o in alcūa parte del corpo laquale mur ouero callo sappella uulgar mēte ilquale si fa sāza coregio. Et ancora quando aduiene che in alcuna parte del corpo si fanno supfluita di carne a mō di ghiandule sottol coregio. Inducie māchamento quādo nascie il cauallo con unoc chio o lorechie minore di laltro. O che habbia una ancha minore che laltra cioe piu corta onde tutta lagamba sene meno ma anchora mancha la natura & falla q̄ do il cauallo nascie cō le gambe torte co si nella parte dinanzi come ī q̄lla dirieto & il simigliante aduiene dellūghie & de piedi iquali alcūa uolta p natura son torti & alcuna uolta nascie con zardi ne garet ti et colle galle nelle gambe che prociedo no dal padre o dalla madre che lhanno et e zarda una enfiatura a modo duouo o magior o minore nascie ne garetti chosi nelle pte dētro cōe di fori. Ghalla e una enfiatura a mō duna uesciciha piccola id grādeza duna nocie laquale si gienera n torno alle giunture delle gambe allato a lunghie. Nelle predecte infermitadi che nascono al cauallo nel uētre della madre p difecto di natura nō si po conueneuol mente medicina trouare: ma possonsi tro uare alchuni rimedii. Imperoche q̄do na scie il cauallo colle gambe torte di dietro in modo che si percotono ritorciendo dē tro o percotendo lun pie laltro nelluscire nella pte dētro delle coscie allato acoglio ni si sincienda con ferro accōtio faciēdo attrauerso tre in ciascūa parte delle coscie Apresso si caualchi al mō usato & allora nellādare che fara si freghera luna coscia cō laltra et p lo cōtinuo tochamento delle coscie si scorticherа a mō duna piagha: di che il predecto cauallo sentendo spesso lonciendo andra piu aperto che non sa ra usato. Et in simile mō facia nelle gam be dinanzi faciendo le predecte cotture drento ne ilacierti. Allunghie o aipie tor ti si troua questo rimedio cioe che ferran do spessamente il cauallo si possono lun ghie come si conuiene aconciare et al mō della ritōdita del ferro dirizare. Suolsi al cuna uolta il cauallo ferirsi dellun pie nel laltro per debilita di magreza alquale si po souenire faciendolo grasso.

Della infermita che uulgarmēte e decta uermo et della sua cura. cap. xi.

Contro lenfirmita del mur si dee lā supfluita della carne p̄ decta īsino alla superficie del corrigio cautamente tagliare Et appresso selloco non fia neruoso con ferri tondi scaldati si ceca quando si con uiene. Ma selluoco fosse neruoso uisi pō gha suso risagallo poluerizato a peso ta reno et piu et meno secondo che parra che bisogni. Impero chel risagallo rode

a mō difuoco. Apresso rode lesue radi ci simeta dētro īsino al fōdo dela ferita sto pa i albume doue bagniata & empiasene tutta la piagha & muttisi una uolta il giorno infino atre di. Daindi inanzi acio che saldi siprenda calcina uiua & altretanto mele & simescolino insieme & mettansi in alchuno pāniciello & inciendasi cō lento fuocho infino atanto che sene facciāo carboni & sipoluerizi sottilmēte & simetta i laferrita cō stopa inuolta nella decta poluere lamatina & lasera īsino che lacarne sia salda lauata sempre īprima cō uino forte scaldato alquanto & mancassi ilrisagallo si prenda in suo luogo calcina uiua & tartaro orpimēto uerderame poluerizati insieme apeso uguale & uisiponga la loro poluere tre o quatro uolte infino cha lesue radici cōueneuolmēte sarāno rose lauata in prima lapiagha optimamēte cō acieto: laqle poluere e men forte che qlla disopra decta ma appena o nō mai ui ri nascono ipeli ma p farli rimettere sene dira per inanzi alchuna cosa.

Dele grandule & scrofe. cap. xii.

Itutte lesupfluita della carne le qli nascono ītral corrigio ella carne che uulgarmēte si chiamāo ghiādole testudini o scuo frule dico che fesso prima ilchuoio perlo lungo nelluogo doue fiano & sene chauino cō mano scarnādole prima cho lunghia ouero cō si fēda ilchuoio et ui si spoluerizi ilrisagallo pesto o chonaccōci ferri sincēda: Ouisi poluerizi lapoluere della calcia uiua & dellorpimēto & del tartaro almodo che disopra nella pciedēte cura diciemo. Appresso usi lacura scripta nel medesimo capitolo proxīo passato. Ma se p latagliatura ouero scarnamēto alchuna uena faccia sāgue sidee costrignierein q to modo. Prēdasi due parti dinciēso terza partedaloe patico & polueurizate sottilmēte si dibatāo cō lalbume duno uouo & simescolino & coi peli della liep simettano nella uena. Aquesto medesimo uale ilgiesso pesto cō calcina & coi granelli del luue. Ancho uale aquel medesimo losterco fresco del cauallo mischiato cō lacreta & cō lacieto fortissimo dibatutti. Et nota che lepredecte cose poste sopra lauena ch siuole strigniere nō sideono rimuouere infino alsecōdo olterzo giorno. Ancho e dasapere piu sicura cosa e che lepredecte grandole sidissfacciano cō le predecte pol ueri fesso imprima ilchuoio p lolūgo cō p tagliarle & cauarlene cō lemani sifacia no in luoghi neruosi o uero uenenosi.

Delle īfermitadi accidētali de caualli & della loro cura. cap. xiii.

Isopra estato detto delle īfermita naturali decaualli: ora si seguita iltractato delle acidētali. Diro adunq; primieramēte di qlle cose che loro aduēgon nel capo & dētro alcorpo & poi di qlle cose che loro auēgono nel dosso: Et poi di qlle īfermita di che auēgono loro nemembri dapiedi īsu. Et poi delle lesioni depiedi & de lūghie. Della īfermitade che uulgarmēte sichiama uermio & della sua cura. xiiii.

Vesta infermita aduiene nel pecto del cauallo presso alcore & nelle coscie psso atesticoli p mali humori caldi ragunati in cierte glandule channo nel pecto & nelle coscie iqli cōcorrono aqlli luoghi p alchuno dolore che qui accidentalmente uiene & poi disciēdono alle gambe & in essi fāno enfiamenti & di spesse piaghe lepreforano & alchuna uolta per cagione del predecto uermo sifanno nel cauallo spe cialmente nel capo diuerse piaghe & le piu sono picole & infiāo ildecto capo. Et

alchuna uolta fāno amodo dacq̄ goccio-
lare glihomori p lianari & allora sapella
uermo uolatiuo & q̄sta cotale ĩfermitade
si conoscie p lenfiamēto che si fa de decti
humori ne p̄decti luoghi. Et p lepiaghe
che decti humori fanno q̄ndo si sforzāo
duscire fuora. Curasi inquesto modo: q̄n
do legrādole comīciāo ad enfiare o acre
sciere piu che nō sono usata icontanente
si tragha sāgue alcauallo ĩfino che diuēti
debile della uēa usata del collo allato alca-
po: & ācho delle uene usate delluna & del
laltra pte del pecto & delle coscie acioche
ĩsupflui humori si uotio. Apresso simet
ta nel peto o nelle coscie cōtenuēti setoni
iquali cōtinuamēte atragano lihumori p
cōueneuole et spesso fregamēto dessi seto
ni: Impo che p cotale menamento si gie
nera dolore & q̄ndi p dolore escono glio
mori & nō disciēdono alle gābe & nō si-
deono mēare idetti setoni se nō passati
due giorni: Poi ap̄sso simēino damane &
da sera cōtiuamēte itanto che due giouāi
p ciaschuna uolta ui saffatichino caualca-
to i prima ilcauallo cō piccolo passo p grā
pezo. Apresso cio nō ciessi ilcauallo daf-
faticarsi ciaschuno giorno & guarda che
nō māgi herbe & ācora dellaltre cose mā
gi sipoco che apēa sitēga nelle sua forze &
lanocte si riposi i luoghi fredi: ma se q̄lle
grādule o uero uermo p le sopradecte cu
re nō si sciema: ma soprabōdio gli humo
ri chēsiano disupchio legamba allora se
cauino q̄lle grādule ouero uermi in que-
sta maniera cioe che si fēda ilchuoio & la
carne p lungo infino che si trouino le grā
dule ol uermo & posto giu il ferro collū-
ghie scarnino & sene diuellano fori col-
le mani in modo che dessi nō ui riman-
gha niēte & scauatone fori iluermo o le
grandule infino alle radici di monda sto
pa in albume duouo bagniata sempia tu
ta lapiagha & decta piagha si cucia acio
che lastopa non ne possa uscire fora. Ma
se la piagha sara nel pecto si leghi pria il
pecto cō peza dilio & cio facto nō sidee
mutare laferita ĩsino alterzo giorno. Ma
daindi inanzi si muti due uolte il giorno
bagniādo la stopa cō olio & albume duo
uo di batuto essendo prima la piagha cō
uino lauata & cosi facta cura uisi facia no
ui giorni: Ma poi si laui la piaga duo sia
te per giorno con uino alquanto intepi-
dito & simetta nella piagha stoppa iuolta
nella poluere che disopra nel capitolo de
muri che si fae di mele & di calcina uiua
& usisi qualche di poluere infino atanto
che la piagha sara salda: non dimeno tut
ta uolta menando isetoni & fatigando il
cauallo almodo che disopra e decto. Tu
ta uolta e dasapere chel cauallo non si de
caualcare infino al terzo giorno poi chel
uermo sara diuelto uia: ma poi ciaschun
giorno si come dissi disopra medicamē-
to piu forte astruggiere il decto uermo.
Poi che la carne col chuoio saranno fessi
ĩfino alausta del uermo si prenda risaga-
lo ben trito & poluerizato & si ponga so
pral uermo predecto & poi labambagia
& la bocha dela piagha si cucia acio chel
risagallo non ne possa uscire: ilquale for
temente rode in noue giorni. Et poi che
sia roso & structo si curi la piagha cōe di
sopra dissi: se per tute le predecte cose gli
humori nō si possono ristrignier o secha
re si che non disciendano alle gābe faciē
do pertugi per mō dipicole uesciche oue
ro piaghe. Allora incontanente con fer-
ro ritōdo nella punta ouero capo sincien
dano q̄lle piaghe ouero uesciche infino
nel fondo inciendendo in prima lauena
maestra del pecto atrauerso laq̄le sistēde
dalluoco del uermo giuso ĩsino aipiedi.
Poi inciesi ipredecti pertugi delle gābe si

ſpanda neilati calcina uiua due uolte ſo-
lamẽte p di ptita pria la cottura de pertu
gi facta quiuiſma ſe p louermo rimarra ĩ
fiata lagamba ſidee in q̃ſta maniera pur-
gare prẽdanſi lemigniatte, & ſi põgano ĩ
torno allinfiatura delle gambe raſo i pri
ma illoco ĩfiato ancora tuta lagãba. Apꝑſ
ſo cauatone cõ lemigniatte quãto ſangue
ſi pote tutta lagãba conacieto & creta biã
cha inſieme di battuti ſimpiaſtri o ſi tẽga
inacqua fredda continuamẽte lamattina
& laſera & q̃ſto ſi facia infino a tãto che
legãbe diuentino piu ſotili. Cõtra il uer-
mo uolatio acioche gliomori ſi ſottragão
dal capo liſi ſciemi ſangue damẽdue: le
ueni uſate delle tempie. Appreſſo ſi põ-
gano iſetoni ſotto la gola & ſi menino &
ſinudriſgha & caualchi & liſi faciano tut
te q̃lle coſe che ſono decte diſopra nella
cura dellaltro uermo. Ma ſel uermo uola
tiuo ſi muta ĩ emoigrã laq̃lcoſa ſpeſſo ad
uiene li ſi deono dare le coſe calde & li ſi
copra il capo cõ pãno di lana & ſi facia di
morare p riposo ĩ loco caldo & nõ ſaffati
chi ĩ mõ alcũo & mãgi ſẽpre le coſe calde
ſi cõe fieno & uena. Impero che q̃ſta e fre
da infermita ma rade uolte ne campa.

Del morbo ãtico & della ſua cura. ca. xv.

Alchuna fiata interuiene che q̃lla grandula che decta laq̃le itorno al core dimora creſcie ĩ tãto p li humori che ſono cor
ſi adeſſa & che al mõ uſato nõ diſciendo
no allegãbe chel ſuo creſcimẽto & enfia-
mẽto gienera appoſtema laq̃le ĩpoche e
pximana al core crudelmẽte li fa contra
rio & q̃ſta ĩfermita da piu uulgarmẽte ſa
pella anticuore. La ſua cura e cotale: q̃do
la grãdula pare che cõ furore ſubitamẽte
creſcha o che ĩgroſſa piu che ſoglia ſanza
nulla dimoranza ſi diuella infino allera-
dici del petto ſi cõe diſopra nela cura del
uermo e decto: & conciofia coſa che ſia
alchuore proximana ſidee cõ grã diligen
tia cautamento diuellere. Et ſe p loſuelli-
mẽto ouero ſcarnamẽte ſuo ſapra uena
alcũa & facia ſãgue allora icontanente ſi
prẽda & ſtrecta cole mani con filo di ſe-
ta ſtrectamente ſi leghi. Ma ſe p labõdã-
za del ſangue nõ ſi poteſſe lauena piglia-
re ſi metta nella piaga lemedicine che ſtrĩ
gono il ſãgue ſtrita ſopra lacura delle grã
dule.

Dello ſtrangulione & ſua cura. cap. xvi.

Sono ãcora altre grandule in torno al capo del cauallo del leq̃li alcũe ſono ſoto lagola: le q̃le accidẽtalmẽte creſcono p
glihumori del cauallo ĩfredato che dal ca
po diſciendono ad eſſe p locreſcimento
delleq̃li enfia tuta la gola & cõſtringieſi la
uia del fiato cheſcie per la uia della gola p
laqualcoſa il cauallo appena puo reſpira
re & q̃ſta infermita uulgarmente ſappel-
la ſtrangulione la cui cura e cotale. Quan
do la decte grandole paiono ſubitamẽte
creſciere o piu che nõ ſon uſate ingroſſa
re incontanente ſi mettano conueneuolĩ
ſetoni ſotto lagola del cauallo & ſufficiẽ-
temente ſi menino laſera & la matia. An
cora ſi metta in capo al cauallo couerta di
lana & la gola piu uolte ſunga con buti-
ro & ſpetialmente illoco dello ſtrãguglio
ne predecto in loco caldo ſi tenga. Et ſe
le decte grandule per menamento de de
cti ſetoni non diſenfiano ſi diuellano in
fino alle radici & le ſue piage ſi curino ſe
cõdo che la cura del uermo richiede cõe
e decto. Ma nel metere del riſagallo ſi tẽ
da diligente cautela peroche ſe ſanza tẽ-
peramento uiſi mette troppo rode la car-
ne.

Del morbo delluuola & ſua cura. ca
pitulo. xvii.

Ono ancora altre glandule le
qli nascono intral capo el col
lo soto ciascuna parte dele ma
scille leqli similmente cresco-
no p fluxo di reuma che dal capo discien
de. leqli distringono in tanto leuie della
gola chel cauallo apena puo mangia obe
ie & questa infermita si chiama uiuole: al
la qle se non si socorre di presente subita
mente morra il cauallo. Lacui cura e tale
Quando le glandule subitamēte pare ch
crescono infino a mō duouo cōstrigniē-
do larteria della gola sinciendono cōfer-
ro caldo & apunctato infino alle radici o
si tagino cautamente con tagliente lācie
ta: o si facia & uarra meglio al modo de-
cto nel capitolo del uermo tanto dalluna
parte quanto dallaltra se sera bisognio &
lasua piagha si curi i quel medesimo mō
Et se cō le predette medicine non si so-
corre e al cauallo impedito lo spirito intā
to che non po respirare: & si muore.

Del morbo pulcini & bulsini & la sua
cura. cap. xviii.

Dolori auengono i molti mo
di al cauallo primieramēte p
la supfluita degli humori mal
uagi inchiusi nelle uene del sā
gue. Apresso per uentusita laqle entra p
uentusita nel corpo del cauallo per li po-
ri: o che nata nelle budella per gli humo-
ri uiscosi che sono in entro. Apresso per
superchio mangiare orzo o altra simigliā
te cosa enfiata nello stomacho ouero nel
uentre. Apresso tropo ritenere lorina la-
qle fa enfiare la uescicha. Aduiene anco
ra: ma rade uolte p tropo bere acq̄ fredis
sima allora chel cauallo sara molto riscal
dato lacui cura e tale. Se la doglia sara p
supfluita dhumori o di sangue: laqle cosa
si conosce peroche si torcie & i soi fianchi
si moueno sanzalcuno enfiamento & gi
tasi in terra souemēte & giacie & leuene
piu che non sogliono enfiano incōtanē-
te li sciemi infino alla debilita del corpo
Apresso si meni amano cō picolo passo
& non mangia ne bea infino chel dolor
sara partito. Il dolore che aduiene p uen-
tusita si conoscie incioche si dole dentro
dal corpo & ha continuamente i fianchi
enfiati & quasi tuto il corpo piu che non
suole ēfiato. Et q̄do q̄ste chose appaiono
gli si metta p la magiore parte disotto un
canello di cāna la piu grossa che se potra
trouare di lungheza dun palmo ūcto cō
olio & leghi optiamente cō i spago in ca-
po della coda acioche nō ne possi uscire
fori. Apresso incōtanente tostamente si
caualchi lungamēte troctando ouero am
biādo uerso loghi mōtuosi: & se sara tem
po fresco si tēga coperto cō coperta di la-
na & con le mane uncto cō olio gli stropi
ciono i fiāchi fortemēte poche per queste
cose si riscalda il caualo & manda fori la
uētusita pel canello. Et apresso cio li si deo
no dare abere & a māgiare cose calde: un
dee bere acq̄ oue sia cotto comio & seme
di finochio p unguale pte i bona q̄tita al-
lora che sara alquāto freddata & mischia
taui farina di grano & tanto stia assetato
che bea questa acq̄: similmente mangi co
se calde & stia in loco caldo coperto con-
coperto di lana. Ma sel dolore sara p tro
po māgiare dorzo o daltra cosa simigliā
te enfiato nel uentre del cauallo & nello
stōaco: laqlcosa si conoscie incio chel suo
uētre sara duro & i fianchi enfiati si facia
decotiōe di malua di marcorella di bran
cha orsina et diuiolane et paritaria et dal
tre herbe laxatiue inacq̄ et uisi giūga me-
le sale et olio et semola di grano et facta
tiepida si meta iuno uētricolo chabia ū o
cānello cōueneuolmēte lūgo et grosso a
mō di cresteo et p q̄llo istrumento si meta

ladeta del cotiõe nel uẽtre de cauallo dal la parte disoto: & q̃ndo simette dee stare il cauallo molto piu alto drietro ch̃ dinãzi & messaui ladecta acq̃ si turi bñ il postrio ne acioche lacq̃ nonne possa uscire. Poi si mẽi iluẽtre cõ uno legnio tondo & bẽ pulito dadue huomini liño dalluna parte & laltro dallaltra & comicino dalla parte dinãzi infino dalla parte dirietro premendo mẽino iluẽtro untolo prima conolio o cõ altra cosa liquida unctuosa: Et q̃ndo iluẽtre sara bene mẽato si turi il postrione & p luoghi montuosi sicaualchi con piccolo passo cõtinuamẽte infino atãto che gitti fuori tutto quel che nel uentre glifu messo & dellaltro sterco grã parte & inco tal mãiera ciessera ildolore. Ma sel dolore sara p riteimẽto dorina che faccia ẽfia re lauesciche la q̃l cosa siconoscie pero che sottol uẽtre o ĩtorno aluoghi della uerga pare chensi alquanto & sigitta souẽte iter ra. Allora sipnda senationi curtana & paritaria & leradici dello spargo p uguale p te & isieme sicuochano & cocte cõuna fa scia lungha & ampia. sipõgão calde ĩtorno alle parte della uergiella: & q̃sto sifacia spesso scaldando lompiastro q̃ndo sa ra raffreddo & se p questo nõ si prouoca lorina sifacia cotal spimento cioe che si tragha fuori lauerga delcauallo colle mãi uncte conolio & si stropici cõ olio. Appresso si pesti alq̃nto pepe collaglio & nel p tugi della uerga col dito migniolo simeta o uisi metão et uara meglio lecimici peste & cotte alq̃nto in olio. Et se questo nõ ui giouera silasci ãdare ilcauallo con una caualla liberamẽte per lastalla & cosi per necessita si puoche a ad oriare. Et nota che q̃sto rimedio si truoua utile atutti idolori. Impero che lauolũta del coito molto cõ forta & fortifica lanatura.

Del morbo ĩ sescuti & sua cura. cap. xix.

QVesta isfirmita aduiene alcauallo p tropo mãgiare e p troppo bere p leq̃li si gienera troppo sãgue & disciẽdẽdo alle gambe si spargie p esse & impedischie il suo ãdare: Anchora incõtra p tropa fatichala q̃ua le disciẽde alle gambe & aip̃iedi humori & sãgue chel suo ãdare impedischie p laq̃le cagiõe si cõuẽgono lunghie mutare se no si socore. Aduiene ãcora alchuna uolta p dolori chauengono p tropa faticha & riscaldamẽto & che fãno disciẽdere gli humori alle gambe & q̃sta infermita uul garmẽte sappella rifondimẽto lacu icura e tale quando ilcauallo pare che zoppi cõ uno o cõ due o cõpiu depiedi et allusc ire grauemẽte comicia amuouere legãbe et ãchora nel suo uolgiera e duro ĩq̃li segni sono dirifuso: Sel cauallo e grasso & di p fecta etade selisi dia bere a sua uolũta & poi damẽdue letẽpie & di ciaschũa gãba delle uene usare si segni q̃si isino alla debilita del corpo. Appresso in acq̃ fredda corrente infino aluentre simeta ĩcõtanente & uisi tenga cõtinuo & nõ mãgi alchuna cosa ĩfino che sia pfectamẽte guarito. Ma sel cauallo e giouane & magro nõli si dia ildecto beueragio: ma glisitẽga ilfiẽo ĩ aere fredo intan.o chel collo elcapo sia strecto disciendere quãto puote. Poi appresso mettasi li socto ipiedi pietre uiue titonde di grosseza dũ pugnio cosi come lisifaciessi unlecto. Imperoche per lo continuo calcare delle pietre tonde ipiedi & legambe sono in mouimento per lorua le inerui delle gambe indegniati per lihumori scaciano lagraueza: Ma sia prima coperto di pannolino bagniato in acqua & non mangi nebea nedimori al sole in sino atanto chal pristino stato non e ridotto. Et nota che questa ĩfermita nuocie poco o niente aicauagli giouani. imperoch

dicio ingrassano le loro coscie.

Del morbo scumalti & sua cura. ca.xx.

q Vesta infermita aduiene per caldo perche strugie lagrasseza laquale oppila larteria del polmone ital modo che appena ilcauallo puo respirare & conosciesi incio che glianari del naso fanno grã respirare o uero gran soffiare & ifianchi batono spesso & questa infermita uulgarmente palsino o bulsino e chiamata. Curasi in tal maniera cioe che li si facia beueraggio di garofani di nocie moscade di giẽgiouo di galingha per ugual peso & di comino diseme di finochio per ugual peso & si polureizino con buon uino & uisi giunga gruogo inconueneuole quãtita & tante tuorla duoua q̃nta e laquantita delle cose predete. El detto beueragio si metta in un corno dibue tenẽdo ilcapo alto sanza freno ilcauallo gli sidia si ch̃ gli discienda in gola stando sospeso ilcapo del cauallo per spatio duna ora accio che ilbeueraggio discenda nelle budella. Appresso si meni amano o si chaualchi con lento passo accioche nullo possa uomittare & non si lasci mangiare per spatio dũ di & duna nocte accio chel decto beueragio non sia impedito di fare lasua operaitone. Dipo mangi ilgiorno seguente herbe fresche o fronde di canne o salcie o di fredde herbe accio chel caldo beueraggio sitemperi. Impo che p la decta cura guara ilcauallo se lanfermita fia frescha. Ma se sara uecchia si crede che sia incurabile. Tuttauolta si pruoui di curarla in questo modo cioe che luno & laltro fiancho con due linee luna sopralaltra da ciaschuno capo sincinda acio che p locostrignimento del fuoco si sciemi ilbattimẽto de fianchi. Anchora gli sisendano glianari acõciamẽte per lungo accio che piu leggiermẽte atraga laere & mandi fuori o uero che nel tempo della uendemia si cibi due o si abeueri di dolcie mosto & in questo modo si curera dalla bulsina.

De dolori & della loro cura .cap.xxi.

q Vesta infermita aduiene quãdo ilcauallo sudato o riscaldato si pone inluogo freddo o uentoso. impero chel uento perche ipori sono aperti entra per laboca per limembri per laqualcosa si segue atrahimento di nerui con un poco disiamẽto che fa uenire dolori & impediscie landare del cauallo & apellasi uulgaremente questa infermita infesluto & conosciesi in cio chel cauallo pare chabia il cuoio un poco steso in fori siche colla decta si pote appena pigliare ostrigniere. Et pare che nel suo andare sia impedito a mõ che risuso: & isoi ochi gli lachrymão. La cui cura e tale. Che icontanẽte si metta in loco caldo & poi si prendano alq̃te pietre uiue & si scaldino inquãto puonõ & metãsi in terra sottoluẽtre del cauallo: ma ch̃ sia pria il cauallo copto di pãno di lana lũgo & lato i tãto che i ciascũa pte assai auãzi la psona del cauallo il cui mezo stia sopral dosso del cauallo & lestremita dipendano da ciascuna pte da piedi: leqli si tẽgano abasso da due hoi: & le dette pietre apoco apoco & spesso sinnaffino dacqua calda infino a tanto che tutto il corpo & lemẽbra del cauallo siano in sudore ridotte: & allora sinuulga il cauallo nel decto pãno & si singhi & cosi sitẽga tanto che ciessa il dolor & cio facto si prẽda butiro caldo o olio o altro unctuoso licore & se ne stropicino spesso il giorno tutte le sue gãbe: o si facia decotiõe di paglia di grão di reste dagli di cenere di malua & chon questa decotione calda tanto quanto po sostenere si bagnio le gãbe & spetialmen

te inerui & sittengano sẽpre i caldo loco & usino di migiare cibi caldi infino a tã to che siẽo nellorto stato priaio ritornati.

Del morbo infunditi & sua cura. xxii.

Questa infermita asciugha & disecha lenteriora del cauallo & maciera il corpo & il suo sterco fa putire piu che quello delhuomo & cio gliauiene per lũgha ma greza che prociede per pocho cibo allui dato & per molta faticha laquale riscalda & disecha lemembra intanto che non po diuentare grasso ne fare carne ne ancora si cura di mangiare. La cura della quale infermitade e questa cioe che si soliciti q̃ to puo chel corpo del caualo simollifichi & si facia decotione dellherba uiolocia & paritaria & di malua & dicruscha dorzo lequali cose cotte bene si colino & in que sta acqua si metta butiro in buona quan tita & cassia fistola liqfacta presso di tre tareni & col sopradecto strumento a mõ dicresteo alquanto caldo si metta per lo postrione del cauallo & si facia per tutto al modo che disopra e decto nel capito lo de dolori Eccieto che questa acqua si uuole tenere nel uentre del cauallo quan to si pote. Poi gli si facia beueragio di tor la duoua digruogo & doglio di uiuuole di batuto assufficientia con buono uino bianco & si metta incorno dibue & due uolte o tre oieno gli sidia secõdo che nel tractato del polcino si disse. Puossi fare ancora questaltra experientia cioe chel ca uallo si ponga solo nella stalla & nõ man gi niente ne bea per due o tre giorni: poi glisi dia lardo o carne di porcho salata a sua uolonta laquale per lafame & p lo sal sume del lardo mangiera uolentieri & li sidia incontanente abere acqua calda q̃to ne uuole. Apresso si caualchi un pocheto in tanto che uoti il uentre dele cose prede cte & uoto che sia gli sidia grano bene mondo & cotto con un poco di sale & se co al sole o ĩ altro modo due uolte il gior no inanzi che bea. Imperoche cotale gra no nudriscie & satia in tanto chel caual lo agieuolmente nengrassa.

Del morbo aragniati & sua cura. xxiii.

Questa infermita uulgaremen te sappella: si fa nel uentre del cauallo laquale inducie tor zioni & fa rughiamento nel le budella & constrignie il cauallo amã dare fori losterco indigiesto & liquido a modo dacqua: onde appena pote il caual lo alcuna cosa mangiare che non la man di fori anzi che lhabia smaltita: laquale al cũa uolta aduiene per orzo o per altra si mile cosa rosa dallui & non digiesta & al cuna uolta per bere acqua freda poi che hara roso lorzo sanzalcuno interuallo di tempo & alchũna uolta per uelocie cor so o uero gualoppo facto dapoi che ha ra incontanente di sua uolũta beuuto la quale si diguaza nelle budella per locor so. Ancora aduiene alcuna fiata per trop po enfiamento del corpo del cauallo cha dolori per lequali cagioni inde boliscie il cauallo in tanto che apena si puo su le gambe tenere. Lacui cura e tale. Quãdo lhomo sacorgie due o tre uolte chel caual lo schiza sosterco alunga a modo dacqua facto collorzo non smaltito si lieui incon tanente lasella il freno & per lepasture si lasci liberamente andare infino a tanto che sia ristrecto: & non sidee mouere inã zi imperochel mouimento di guaza il uẽ tre & falli mandare fori il cibo inanzi che sia smaltito. Ancora quãto puote si guar di dabere imperoche a questa infermita glie lacqua nociua per la sua liqditade. Ancora alcuna uolta questa infermitade rinfonde il cauallo & allora si curi come

nella detta infermita simostra.

Della cimorrea & sua cura. cap.xxiiii.

E Vna altra ifermita che sapella cimorrea uulgarmēte laqle ad uiene qndo ilcauallo e stato assai nel capo iferdato p laquale disciende p glianari un fluxo amodo dacq cōtinuamēte. Aduiene āchora alchuna uolta p lanfermita che sapella uermo uo latiuo:onde si seguita chel cauallo māda fuori tutta lhūidita delcapo. Lacui cura e tale. Cioe che si facia una copta alcapo del cauallo & sopra si tēga i luogo caldo & si diāo incibi cose calde:& suogli fare souē te utilitade. pasciere piccole herbe. impo che qndo p schiātarla tiene ilcapo basso di scorrono p lisuoi anari lamagior parte de suoi humori. Vale anchora sel fūmo delle peze & della bambagia alcierebro messo p lianari impo che gliomori anti chamēte racolti & ristrecti dissolue. Ma nei piu si truoua qsta infermita icurabile.

Della frigidita del capo & sua cura .xxv.

L Afredeza del capo muoue do lore nel capo decauagli & sor dimēto & fa loro uenire tossa & prouoca lagola laqlcosa le giermēte aduiene qndo ilcauallo simette inistalla molto caldo & uoi subitamēte si mena afredo uento & spesse uolte p altre infermitade p alchuna cagione riciuuta: onde alcuna uolta e constrecto ilcauallo ditossire & pde gran parte del mangiare & delbere lacui cura e tale. Quando glio chi del cauallo paiono alqnto infiati & al chuna uolta lacrimano & gliorechi saran no fredi et similmēte lalito delli anari sara fredo & ifianchi gli battarano piu che nō saranno usati & mangiera meno che non sara usato & bera assai meno & comincie ra atossire spesso & sternutare. allora si potra giudicare che sia infredato cioe fri gidita di capo p laqlcosa si ciendono el glandule che uiuole sono apellate che so no tral capo el collo soto lemascielle cō fer ro apunctato ilqle fori leglandule & simi gliante sincēdono amezo lafrōte acio che gli humori fredi riscaldati sieno cōstrecti asuaporare fuora. ancora gli simetāo sot to lagola seroni acio che p loro gli humo ri habiano uia dādare fuori. Anchora ten ga sopral suo capo copta di lana & si stro pici spesso cōbutiro itra gliorechi. Aquel medesimo uale lolio allorio messo i peza di lino & acōciamēte legato almorso del freno beuendo semp col freno ilcauallo. Aquel medesimo uale ilfūmo di pāno di lino arso & p lianari riceuuto. Anchora ui uale ilgrāo ben cotto & messo iuno sac cheto caldo qnto patire si potra & legato alcapo del cauallo i modo che messa labo cha et lianari entral sacheto riceua ilfūmo intral glianari & māgi del grāo asua uo luntade:alla qlcosa sara utile sel decto gra no si cōciera col pulegio & sauino cāo ui uale se sileghera strectamēte una peza ad un bastone et sungha cō sapone saracies cho et qto si puo piu acōciamēte simeta legieri neglianari del cauallo et poco stā te sene caui. ipo che p qsto ilcauallo stra nutera et gitera lihomori fredi et liqdi a modo dacq. Ancho uiualle ilbutiro cō lo lio lorino mischiato et messo neglianari. ancho sidee datute lecose frede guardare et usi cose calde et bea spesso acq cota et calda si come nel capitolo de dolori si cō tiene et icotal maniera sipotra liberare.

Del morbo degliorochi et sua cura. xxvi.

A Lchuna uolta iteruiene che p ladecta ifermita del capo glio mori discendono gliocchi et fānogli lacrimare et fanno so pressi panni discuritade o rossore p leqle cose non puote ilcauallo come si cōuiene

uedere & guardare: La cui cura sia cotale se gliocchi lachrymano. Si facia strictorio di olibāo & mastice poluerizati &; dibatuti collalbume dellouo siponghano sopra una peza largha q̄tro dita & lungha tāto che posta sopra la fronte si possa soto le tempie legare. Ma sia iprima illuoco raso doue lostrictorio che gliochi si rimanghino di lachrimare: Et q̄ndo sene uora leuare sene lieui cō acq̄ calda & olio o cō altra cosa unctuosa dibatutti isieme. Aq̄l medesimo uale se ambe leuene dalluna tempia & dallaltra sinciendono cō fuocho. Et se gliochi obscurati o stellati sub ambobus oculis imponatur. Tutauolta q̄tro dita disoto & spessamēte cō uno cannelo si soffi negliochi sale sotilmēte pesto Ma se fusse pāno sopra gliochi gienerato di nuouo o iuechiato osso di sepia tartaro & salgēmo cō ugual misura & sotilissimamēte pesti & si fossi cotale poluere negliochi al cauallo due uolte per giorno: Aq̄sto medesimo uale il sanitro cō losterco delle luciertole pesto & soffiato negliochi: Ma sidee p̄ndere guardia che non uisenemeta tropo acioche gliocchi non sene guastino: ma selpāno sara uechio sidee due o tre uolte colgrasso dela gallina ugniere primieramente.

De cortui & sua cura. cap. xxvii.

Dēcto e dellenfermita che aduengono alcauallo nelcapo et dētro dal corpo restare adire di q̄lle che aduēgono aldosso onde e dasape che sopraldosso del caual lo si fa una lesione chalchuna uolta rompe alchuna parte del cuoio del dosso & alcuna uolta caua ifino allossa: laq̄le aduiene p tropo grauamēto della sella o dal tro peso laq̄le lesione dalle piu psone e appellato corno curasi iq̄sto modo: cioe che si p̄nda lafrōda del caualo collasugnia del porco pesta & uisipōga su & lisiponga a dosso lasela olpānelo aciochel calchi lamedicina cōtiuamēte sopresso corno. Aq̄sto medesimo uale lascabbiosa cō lasugnia delporco similmente pesta: Ancho uiua le lacienere intrisa conolio & postaui su. Ancho ui uale lafuligine intrisa col sale & con laglio insieme di battuti. Anco ui uale molto losterco delhuomo fresco & postoui suso. Et nota chel corno infino al le radici piu tosto sicura sel caualo sicaual chi ponendoui alchuna delle medicine & rinouādole spesso. Et poi chel corno sara diuelto infino alle radici siriempia illuoco di stoppa minutissimamēte taglia ta & poi inuolta nella poluer̄ della calcina et dello mele si cōe nel cap. del uermo sidisse tutta uolta lauata iprima lapiagha q̄n e frescha conacieto o con forte uino alq̄nto riscaldato & q̄sto sifacia due uolte p giorno ifino atanto che sia saldo: Tuta uolta sidee p̄dere guardia che alcūo peso nō lisipōga adosso ifino atāto che lacarne dela piagha nō sia col cuoio agualiata

Del morbo del polmone & sua cura. capitolo. cap xxviii.

ANchora nel dosso del cauallo si fa unaltra lesione laq̄le uigienera cierte ifiature & appresso cio ui gienera carne corota: laq̄le cosa iteruiene p grauamēte disconcia sella o dalcuno sconcio & gran peso ilq̄le sia usato di portar̄ impero che q̄ndo cota le ifiatura iuechia gienera corruptione: & alcuna uolta inuechiata la corruptiōe si fa una racorta allossa in carne corrota: laq̄le continuamente gietta una corruptione a modo dacqua & questa ifermita sappella uulgarmente lesione di polmone lacui cura e tale. Cioe che intorno intorno primieramente si tagli. Poi uisi metta stopa in albume duouo bagniata & infino al

terzo giorno unauolta solamēte si muti p di si facia quello che disopra si disse del corno uero e che cō la poluere del risagal lo piu saluamente si cura al modo che del lanfermita de uermi si disse imperoche sanza alcuno inciendimento si medica & sanza dolore del cauallo.

Del morbo spallaciaꝝ & sua cura. xxviiii

Assi ancora nel dosso unaltra lesione laqle inducie infiamēti nella somita delle spalle del cauallo & fa una certa callosita di carne intorno alle sue spalle laqle auanza sopra la pte disopra p lēfiamēto: similmēte aduiene p tropo agrauamēto: & questa ifermita sapella spalitie. La cui cura e qlla medesima che del polmōe diche ꝓximamente si disse: ma se lespilatie sarāno dure samorbidino col maluauischio & coi cauoli pesti colla sungnia del porco pesta uieta agiuntoui assentio paritaria & brancha orsina & peste ben insiema & poi nela pentola cotte & sorposte & qsta mollificatione si facia inanzi che si tagli o uisi spargha il risagallo predecto.

Dellaltre infermita che dietro uengono & della loro cura cap. xxx.

f Annosi ācora molte altre lesioni nel dosso del cauallo per lo predecto grauamēto della scōcia sella o di peso che si ponga su gliomeri o spalle. Et alcūa uolta si fanno p superchio sāgue o uero humore certe uesciche piene di sāgue corroto lequali corrūpono il cuoio del cauallo & lacarne nel dosso. Apresso uisi fāno piaghe picole ouero grandi leqli tutte sapellāo uulgarmēte lesioni. Ma eglie dasape che lepre decte lesiōi quāto sono piu ꝓximane allossā del dosso tanto diuētano pegiori. & alcuna uolta inducono pericolo. La cura e questa che qsi tutte le lesioni che uengono al dosso hanno principio da infiamento. Onde conciosiacosa che a principii si debia risistere incontanente che i alcuna parte del dosso apparisce infiamento alcuno si rada con rasoio il decto loco. Appresso uisi faccia impiastro con farina di grano abburatata & sintrida & dibatta con lalbume delluouo & simeta sopra peza di lino & si ponga sopra lenfiatura & non sene lieui per forza lompiastro: Ma quando sara che legiermēte sene possa leuare: & seui sara ragunata puza cō ferro acuto & alquanto caldo si fori il cuoio nella parte disotto dellenfiatura acioche quindi scoli la puza. Et dopo queste cose sungha spesso il giorno conalchuna cosa unctuosa. Anchora si fano roture ouero scorticamenti nel dosso del cauallo p grauamēti di peso come disopra e decto o p alcuno carbonculo gienerato per superchio sangue lequali si deono incontanen radere & spargierui spesso la poluere de la calcia uiua col mele arsi cosi cōe si disse nel capitolo del muri lauata tutauolta lepiaghe iprima col uino caldo o collacieto: et sidee dalla sella o daltra simigliante cosa guardare infino atanto che sia liberato. Ancora e dasape chī douūche si fāno if atur nel dosso cauallo sidee socorere con impiastro di faria di grāo itrisa cō albūe duouo nel modo che disopra si disse. Et a ss... dare tutte le piane lesioni si sopraponga no queste poluere cioe Mortina seca pe... uerizata o peza lino arsa o cuoio concio arso o putredine di legnio corroto laquale sappella tarlo uulgarmente. Ma sopra tute laltre poluer̄ decte disopra. La decta poluere della calcia & del mele m... rabilmēte adopa & tuta uia inanzi che le poluerī uisi pōgāo si debono le ꝑdecte lesiōi sēp cō uio caldo o con acieto lauare. Et acio che i peli doppo il saldamento del

la carne rinascano si pnda ilguisco della uellana el copchio della testugine & sarda & si pesti & sintrida cō lolio & ungasene spesso. Aqsto medesimo uale lacarta della bābagia o labambagia arsa & in trisa con lolio: Ancho nota che losale messo sufficientemente nellacq o nello acieto che meglio molto uale cōtro ad ogni ifiamēto. De morbi dele gābe & de piedi & pria dl morbo nel feruto & sua cura. xxxi

COmpiuto iltractato dele lesiōi del dosso: seguita di qlle cose chaduēgono nele gābe & ne piedi & acierti altri membri et primamēte di qlla che apellata malferuto laqle uegniēdo nelombi del cauallo iducie doglia in essi o nelle reni atrahendo i nerui delombi o dele rēi cōtinuamēte. Et aduiene subitamēte p supfluita di mali humori & alchunauolta p frigidita persa lungamēte dinanzi. Anchora aduiene souēte p losupchio peso fuori dimisura posto adosso al cauallo: onde ilcauallo appena si po dalla parte di drieto rizare & legābe acōciamēte leuare & qsta ifermita uulgarmēte sapella malferuto. Lacui cura e tale che lereni o ilombi del cauallo a malato optimamēte siradano: Apresso uisi facia strectoio incotal maniera. Prendasi lapecie nauale & liquefacta alquāto si cōuiene si stenda una pellicula longa secundo la lungheza & laltitudine de lombi o dellereni. Appresso si prenda lolio armoniacho & pecie grecha: gabbāo: olibano: masticie sangue di dragōc galla per ugua le peso & tutte queste cose si pestio & pol uerizate quanto si conuiene si spargano sopra la predetta pecie alquanto scaldata & pōgasi sopra le reni del cauallo rasi prima ipeli & nō sene leue ifino a tanto che leggiermēte sene potra leuar. Questaltro strectoio migliore prendasi consolida maggiore bolarmeniaco galbano armoniaco pecie grecha masticie olibano sanguedi dragōe sāgue frescho di cauallo o secco & tāto dela masticie della pecie grecha et dello libāo qto di tutte laltre cose o si pol uerizino isieme o di perse et con lalbume duouo et buōa qtita di farina di grano si mescolino et sopra una peza di lana forte et bē distensa si pongano et facciasi al modo che dissi de laltro ipiastro. A qsta medesima infermita e ultimo remedio. Inciēdere con conueneuolo ferro calidissimo lereni o uero ilōbi del cauallo faciēdo spesso molte lineep lūgo et p trauerso che dallūa allaltra parte delle reni si distēdano impero che gli impiastri decti disopra saldano le reni & asciugano lihumori & mitigano inerui & il fuocho disecca la carne & atrahe & costringnie.

Del morbo sculmato & sua cura. xxxii.

QUesta ifermita che uulgarmēte sculmato sapella laqle muoue & spartiscie il capo dellancha delluogo doue naturalmēte dee stare nel mouimēto o nel corso del cauallo quādo il piede scorre piu che nō uorebbe o quando uerso la terra nō dritto si possa. Aduiene anchora alchūa uolta quādo ipie dirietro del cauallo sinchaprestano. Lacui cura e cotale. Prēdasi cōueneuolmēte & si pōga sotto el capo dellancha scōcia p un sōmesso accioche gli humori cōcorsi alluogo pella stallata habiāo luogho & uia duscire fuori. Et illuogo itorno itorno souente si priema colle mani accioche neścha fuori la puza el cauallo si muoua cō picciol passo accioche gli humori plo mouimento ageuolmente nescholino. Appresso si faccia strectoio i cotal modo. Prendasi pecie nauale & pecie greca & libano & masticie alquāto di sangue di dragōe & tāto della pecie na

uale quanto dellaltre cose & spoluerezio c isieme tutte qste cose si liqfacino & tanta calda qta si potra discesa nel capo dellan cha sconcia & sopressa si pōga stoppa mi nutamēte tagliata. A qllo medesimo mō ualle se nel luogo scōcio si pōgano seto-ni liqli cōtinuamēte scacciāo gli humori che qui trouano. Anchora a quello me-desimo remedio si uale cioe che il luogo delācha predecta cosi per lungo come tra uerso si incēda cō conueneuoli linee accio che gli humori ristringano.

Lesioni spallati & sua cura.ca.xxxiii.

Duiene anchora come nellan cha lesione nella spalla p qlle medesime cagioni & ancho-ra percossa di calci dalcun ca-uallo laqle sicura nel modo medesimo co me della lesione dellancha e decto.

Della graueza dl peto & sua cura.xxxiiii.

Duiene alcuna uolta chel peto del cauallo per superchio san-gue o p fatica o peso sa graua intāto chel cauallo par che sia īpedito nel mouimēto dinanzi: La cui cu ra e tale cio e che da ciascuna parte del pe cto dellusate uene gli si traga sangue suf ficiētemēte. Poi gli si pōgāo isetoni sotto el pecto liquali due uolte per di simenino a modo che disopra nel capitolo de uer-mi si disse & insino a quindici di nō si le uino.

Del morbo della zarba & sua cura. cap.xxxv.

Duēga che di sopra sia decto della ifermita della zarda che naturalmente auiene al caual lo. Tutta uolta e da saper che anchora p accidente gli aduiene il decto male quādo senza tempamēto e agraua-to & per spesso caualchato aggrauato ue ro e che piu tosto aduiene nelle gambe del cauallo di supchio igrassato allora che cōuiene che subiamēte caualcādo saffati-chi. Impoche p ledecte cagiōi si dissuolo no isuperchi humori & disciēdono alle gābe. Onde si fāno lizadre nelle garette si come di sopra si disse. La cui cura e tale. Quādo el cauallo par che ne garretti diuē ti enfiato a modo duna nocie o piu dalla parte di fuori o dentro liside icontanente socorere cō cōueneuola cottura p lūgo & p trauerso ne luogo enfiato. Et poi che se rāno iciese lezarde sterco boino mescola-to cō aglo una uolta sola uisi pōga. Apres so si leghi in tal maniera colle redine & li piedi cosi dinanzi come di drieto chel ca uallo in nessun modo possa colla boccha le cocture pigliare ne fregare laltro piede ne in alcū luogo duro accioche nō si pos sano di bucciare le predecte cocture. ipo che p lo cōtinuo pizicore delle cocture il cauallo frega & morde uolētieri il luogo delle cocture & si uorra qsto cō deligentia obseruare daldi dela coctura isino a un-dici giorni. Et poi che sara scorticato oue ro ptito uia el chuoio delle uerge della co ctura: laqual cosa si fa in noue o in dieci giorni si de il caualo in aqua freda & cor rente tenere dalla matina ptempo isino a meza terza. In tal maniera che laqua to-chi & uada sopra le pdecte cocture. Et q̄-do sara dalacqua partito si sidee sopra le linee delle cocture spargere poluere sot tilissima di terra o cienere di felcie. Anco si faccia qllo medesimo lasera: Cioe che si tenga nellaqua dallora diuespro isino al-tramōtare del sole & poi si come e decto uisi ponga la poluere & qsta cosa si conti nui ogni giorno difare insino a tāto che la coctura sara sufficiētemēte saldata. Im-pero che laq corrēte: freda disecca gli hu mori & le cocture del fuocho salda cōstri gnie. Et nota che i ogni coctura debbe el cauallo diligentissimamēte esser guarda-

to acciochenon possa mordere la coctura ne fregare ad alcuna cosa ipoche p lo tro po pizicor morderebe illoco ifino alossa

Del morbo spauenio & sua cura. xxxvi.

Vesta infermita si fa itorno al gareto dentro dallato del gareto alqto piu laqle iducie enfiameto intorno alla uea maestra che si chiama fontanella traendo gli omori p la uena predecta continuamente onde il cauallo faticato e constrecto di dolersi. Et in questa lesione aduiene alcaual lo apunto in ogni cosa chome lazarda & chiamasi spauēio la cui cura eche dalla uena predecta si traga sangue in tanto che p se non ne getti piu fori. Apresso sinciēda enfiatura dello spauēio p lūgo & per trauerso cō cōueneuol linee & facisi p tuto cōe nel decto capi. delle zarde si cōtiene.

De curba & sua cura. cap. xxxvii.

Vesta īfermita a duiene sotto il capo del gareto soto el neruo magiore alcuno enfiamēte p la lūgeza del decto neruo indegnādolo continuamente dānificādo lo: ipcio che cotal neruo sostiene quasi tuto il corpo del cauallo e cōstrecto di necessita dizopicare. Et qsta infermita īcontra quando il cauallo molto giouane si caualca molto scoueneuolmēte. Et ācora incōtra spesse uolte p superchio peso che gli sia posto. Impoche allora p la tenereza de letade si piega il neruo onde p qsto sapella curua cotale ifermita: lacui cura e tale. Quando il decto neruo ilqle icomincia dal capo al garetto & distēdesi insino alla to apiedi. Pareche alcūa cosa si pieghi o che ingrossi piu che soglia. Ioncōtanēte cotale ingrossamento cosi p lūgo cōe per trauerso aconciamēte si coca. Apresso si facia per tuto al mō che disopra delle coctute si disse. E da sape che in ogni parte si fa delle cocture nelle gābe del cauallo per lo lungo & per lo trauerso a modo chel pelo del cauallo disciende in giu pe roche meglio si scoprono da peli. Et apaiono mēo che se si faciessino p trauerso & meno dānificherebe il cauallo se. alcuno neruo delle gambe si tochasse dal focho.

Delle spinelle & loro cura. cap. xxxviii.

Vesta ifermita che sapella spinelo si fa soto el gareto nela cō giuntura del suo osso in ciascuno delati. & alcuna uolta solamēte i uno lato creādo disopra ūo osso di grandeza duna auellana o piu cōstregnēdo la giuntura in tāto chel cauallo e con strecto molte uolte di zopicare. Et aduiene al cauallo per quelle ragioni che la curba la cui cura e che sufficientemēte sincēdio & si curio apūto cōe le pdecte coctur.

Del morbo soprosso & sua cura. xxxviiii

Ellegambe del cauallo si fanno morti & diuersi soprossi o alora che morso o percosso cō calcio o qdo colla gāba per cote alcūa cosa dura iquali soprossi nō sono tanto nociui quāto rustichi al cauallo iquali etiādio nelaltre parti del corpo nō pure nelle gābe spesse uolte si fanno: lacura e questa. Cōciosiacosa che tuti i soprossi si comincino a fare per una callosita di carne per alcuna percossa. Incontanēte chi parra che si uogla fare si de radere quella cotale callositade & si de prendere assentio paritaria & brancha orsina cioe le foglie tenere & si pestino insieme cō sugna di porco uechia & si cochano & calde qto potra sofferire si pongano sopra quella callositade & si leghi bene. Et nota che questo mollificamento molto uale a tutte lenfiationi delle gambe che auengano p alcuna percossa. Ancora a consumare ql la medesima callositade uale la radice del

maluauiſchio & la radice dl giglio & del taſſo barbaſſo peſti & con la ſugna coti & poſtoui ſu con peza a modo dimpiaſtro & ſi rinuoui piu uolte. Anco ui ualle la ci polla arroſtita peſta cō lombrichi & intri ſi con lolio comune & cotti & factone i piaſtro & uiſi ponga caldo & mutiſi ſpeſ ſe uolte il giorno ma ſe quella calloſitade ſara inuechiata & indurate raſa pria uia ſiſchiarifichi minutamente ſi che facia ſā gue. Apreſſo uiſi ponga ſale & tartaro p ugual parte & ſottilmente peſti. & leghin ſi ſtrectamente & non ſi ſciolgha infino al terzo giorno & poi che ſara ſciolto ſun ga in loco di butiro o daltro untume. An co uiuale lhuouo cotto inſino che fia idu rato & mondo ſi ponga caldo ſopra la de cta calloſita raſa in prima a modo dūa co facciuola & ſi leghi & ſi rinoui in ſino al terzo giorno & piu ſe fia biſogno. Anco uale loſterco della chapra colla farina del lorzo & colla creta in acieto fortiſſimo di batuto & poſtoui ſu a modo dimpiaſtro ma ſe quella calloſita dura non ſciemādo ſi conuerte inuechio ſoproſſo uiſi ſoccor ra con conueneuole coctura laqualcoſa e ultimo remedio a queſto male.

Della tritione & ſua cura. cap. xl.

FAſſi ancora unaltra infermi ta nella gamba dinanzi che en fia il neruo & indegnia & fa zoppicare laqle ageuolmente aduiene al cauallo nel corſo ouero moui mento quando il pie diricto pcote il ner uo della gamba dinanzi laqle infermita ſi chiama uulgarmente attetrito. La cui cu ra e queſta. Quando il neruo predecto incontanente della uena uſata laqle e ſo pra laginochia dalla parte dentro ſi traga ſangue. Apreſſo uiſi facia queſto mollifi camento che uale contra landegnatione enfiamento denerni. Prendaſi fieno gre co trementina. Squilla ſeme dilino & le radice del maluauiſchio in uguale miſu ra & colla ſugna uechia del porco peſtio a ſufficientia acioche ſi incorporino iſie me & poi ſi facia bollire et ſempre ſime ſcolino con una ſpatola et poi che ſarāno cocte ſufficientemēte ſi pongan calde ſo pra la lungheza del neruo dānificato et ſi leghino con la faſcia largha et due uolte ſi mutino il giorno. Anco uiuale aſſai la cipolla arroſtita co lōbrichi et colle luma che et col butiro ſtructo et meſcolate iſie me e decte coſe iſino ch ſiāo diuēute ſpeſ ſe ſi cocāo et ſēp ſimeſtino acioche diuē tino cōe unguēto et raſi pria ipeli ſūga tre uolte il di el neruo dānificato per lo lūgo: Ma ſe latritione della gāba ſara uechia ſi gli de trarre ſangue de la uēa uſata laqle e poſta intra lagiuntura el pie intrallato dē tro et facinſi poi le medicine diſopra nar rate et ſe idecti medicamenti p alquāti di poco o niēte fa pde allora ſi facia ſtrecto rio al neruo di poluer et oſſa et dalbume duouo et di farina come ſi diſſe nel capi tolo dela infermita del mal feruto raden do prima illoco intorno inuolgiendo la gāba oue la decta leſiōe cōcanapa et con lino et col predecto ſtrectorio ne ſirimo ua quindi inſino a noue giorni. Ma poi colla cq calda ſi leui cautamente loſtrecto rio dela gāba et il neruo ſunga con alcūo untume: et ſe le predecte coſe nō uarran no ſi ſoccorra cō cōueneuole coctura.

Del morbo ſcortilati et ſua cura. cap. xli.

AD uiene alchuna uolta che la giuntura della gamba alla to al pie ſi damnifica per per coſſa facta in loco duro o per cadere correndo et andando o per che el pie non ſi poſſa alcuna uolta diricto i ter ra laqle infermita uulgarmente ſappel la ſtorlitato la cui cura e che gli ſacci una

poltigla di crusca di grano & dacicto forte & di seuo di mõtone isieme sufficientemẽte mischiati & bolliti & mestati tãto che fiano diuẽtati spessi & q̃to si po sostenere si põgão nelluoco dãnificato & si leghio & spesse uolte si rimouio ciascuno giorno. Ma se la giũtura enfiata hauessi neruo idegnato: si facia ĩpiastro di fieno greco di seme di lino & disqlla & dellaltre cose cõe nel capi. precedẽte si disse: ma p cagione della stortilatura ꝑdecta losso si moue del suo loco il piede cõpagno di ql che zoppica si lieui in alto & rileghi co la coda del cauallo. Appresso si mẽi a mano uerso luochi mõtuosi ĩpoche p lo necessario agrauamẽto della giũtura uerso la terra losso alcuna cosa digiunto alato o ĩ alcuno mõ mosso incontanente chome dee al suo loco ritorna. Ma in prima uisi dee fare la predecta mollificatiõe. Aduiene ancora alcũa uolta che luno osso si disiungie tãto da laltro che apena o q̃si non mai si po alsuo luoco aconciamẽte ridurre p laq̃lcosa lagiũtura e cõstrecta denfiare di durissimo enfiamẽto alq̃le cõuiene che si souenꝰha p beneficio dicoctura. Et nota che di tutte lecure di sopra narrate la coctura del focho e ultimo remedio.

Delloffesa delle spie & loro cura. xlii.

A Duiene che alcũa uolta spina o legnio entra nelle giunture de piedi: nelle ginochia o ĩ alcũa pte delle gãbe & rimane ĩfra la carne: p laq̃lcosa enfia la ferita o tutta la gãba enfia & maximamẽte se toccha il neruo & cosi cõuiene che zopichi. Curasi ĩ q̃sto mõ cioe che ditorno alla ferita & sopressa si rada il pelo & uisi põga su tre capi di lucertole pesti alq̃to & si faci cõ peza: a q̃sto medesimo uaglono le barbe della carlia et q̃lle del detamo peste et poste sopra et q̃sto medesimo fãno le lumache peste col butiro et cocte et poi poste sopra illuoco leq̃li medicine mutate spesso mirabilmẽte tragon fora ellegno o la spina fitta nella carne. & nota che a ogni mõ enfiatura e facta difresco laquale nõ auẽga p natura: Ma p alcũa percossa nelle ginochia o nelle giũture o in alcũa altra parte delle gãbe assai uale la decta decotione di questa mistura. Prendasi paritaria assentio braucha orsina cioe il tenerume delle loro foglie & si pestino tãto cola sugna del porco uechia che si mescolino optimamente & poi si faccia in alchuno uasello bollire & continuamente mestate si pongano sopra illuoco enfiato & si fascino con peza & si mutino spesso.

Delle garpe & loro cura. cap. xliiii.

L E garpe si fanno nelle giũture delle gambe ĩtorno apie nelle pte dirieto rõpẽdo qui il cuoio & la carne p trauerso tagliãdo & alcuna uolta per lungho: gittãdo alcuna uolta o spesso p le fessure corruptione a modo dacqua. Affligendo cõtinuamente il cauallo. Et aduẽgono p sup̃fluita di mali humori che alle gambe discien dono la cui cura e questa dipelinsi primieramente ipeli della giuntura in questa maniera. Cioe che si prendano tre parte di calcina uiua & laquarta parte dorpimento & pesto conuenientemente & con caldissima acqua sintridano & tanto si chuochano che metẽdoui una pẽna subitamẽte si dipeli & si nunga la giuntura delle garpe calda quanto si po piu sostenere & uisi lasci per spatio duna hora. Poi si laui alluoco delle garpe con lacqua calda acio che cagino in tucto ipeli iquali diuelti ch saranno uia si lauino le garpe colla decotione della malua & della crusca & la loro substantia si leghi con pezo intorno alla giuntura & uisi lasci dalla sera alla matti

na & deconuerso. Et poi facia unguento diseuo di montone di ciera & di rosina p ugual misura ugualmẽte bolliti & mesti cõtinuamẽte & di cotale unguento sũgo no alq̃to due uolte p di ledecte garpe con penna di gallina: & usisi questo unguẽto insino a tanto che le roture o fessure delle garpe sieno salde & sempre si guardino da ogni brutura & acqua q̃do sarãno saldate sileghi & si segni lauena maestra su nella coscia a modo che dissi nel capi. dello spauento & cauatone il sangue cõe si cõuiene sincendono le garpe & coctu re si curino si come e decto disopra. Tuctauia e dasape che la ĩfermita delle garpe rade uolte si cura perfectamente.

Delle crepationi & loro cura. cap. xlv.

Annosi simigliantemente in firmita di tra la congiũtura de là gamba & lũgia che rõpono el cuoio & la carne assimilitudine della rognia che alcuna fiata fãnno puza. Et per lardore molte uolte fãno dolere el cauallo. Lequali le piu uolte soglio no aduenire per fũmosita della stalla ale gambe indigniate. Lacui cura e che si curino si come e decto nel precedente cap. excepto che lauena maestra non si leghi. Ne si deono cocere icrepacci con alcuna coctura. Ma nel presente capi. sagiugne che diuelti pria ipeli al modo scripto dinanzi su questo unguento prendasi fuligine uerderame & orpimento et tanto di mele liquido quando di tute le sopradecte cose lequali peste et insieme mischiate si cuocono infino a tanto che diuentino spesse mescola con ledecte cose calcia uiua et mescola con la spatola infino a tã to che sia facto lunguento de quale alq̃to caldo lũghino due fiate icrepaci lauati in prima alquã to dũ uino biancho tiepido guardandolo sẽpre dalle bruture et acq: quest o cotale unguẽto mirabilmẽte sald & constrigne. Ancora a q̃sto medesimo uale lostropiciare forte & spesso illuoco del crepacio cõ lorina del faciullo. Anco uale alla decta infermita tenere il cauallo ĩ acqua marina p grãde spatio. fassi ãcora unaltro crepacio grãde & lũgo p trauerso nel bulesio intra lacarne uiua & lũghia il q̃le e pegio deglialtri & piu afflige il caual lo & non si usa cõ unguẽti ne cõ altri me dicamẽti saluo cõ le coture. Et idecti crepaci nele sue extremitade si deono incocere cõ ferro ritõdo da capo infine alle radici ĩpoche per lo beneficio del fuoco il crepacio nõ po crescere ma piu tosto mãchare.

Del cancro & sua cura. cap. xlvi.

L cancro si fa intorno alle giũture delle gãbe allato a pie & al cũa uolta nellaltre parti delle gãbe o del corpo & uiene per alcuna piaga facta quiui & poi per negligentia inuechiata et maximamẽte si fa q̃ do il cauallo che a questa ferita o piagha nella giuntura si caualcha per luoghi bruti o acque. Curasi in qualunche parte del corpo sia in questa maniera. prẽdasi il sugo delli afrodilli in buona quantita et si dibatta lungamente con due parti di calcina uiua et con la terza parte dorpimento sottilmente pesto appresso si metta in uno uasello diterra et poi si turi aciochel fumo del uapore ne possa uscire et tanto si lasci bollire et cuocere che torni in poluere et di questa cotal poluere si meta nel la piagha: mortificato il cancro sicuri la piagha con albume duouo et con altre co se si come disopra si contiene lauato sem pre ĩ prima il cancro con acieto. Ma il segno della mortificatiõe del cancro e quãdo la piaga enfia intorno. A q̃llo medesimo uale losterco delhuõ poluerizato et mischiato col tartaro arso ĩ ugual misura

ancora a qllo medesimo uale il tar taro mi p̄decti. Prēdasi il risagallo poluerizato in schiato cō sale miuto & posto su. Ancho uale unaltro medicamēto et meglio mortifica il cācro cioe che si p̄nde laglio et si pesta cō pepe et cō pilatro & cō alq̄nto disugaa diporco uechia et simeta nela piagha del cācro & strectamēte si lega & simuta due uolte il giorno insino a tāto ch̄ il cācro sia mortificato poi ap̄sso si cura la ferita al modo che si disse di sopra. Et nota che le p̄decte medicine sono buone ne luoghi neruosi & nelarterie & uene inq̄ & ila itri gate. Impo che i cotali luoghi nō si deono usare cocture ma ne luoghi carnosi si possono fare. Anzi le cocture piu ageuolmēte si curano.

Della fistola. cap. xlvii.

SE la p̄decta piaga del cācro i uechiera & non sara curata: si cōuertira in fistola laq̄le e piggior & piu malagieuole a curare. Ma uuolsi alchuna uolta curare cola poluere delli affodilli mescolādo cō essa calcina uiua et orpimēto p ugual parte aciochè diuēti piu forte. Ancho p sanare la fistola medicamēto piu forte p̄ndasi che calcina uiua & altretādo orpimēto & poluerizato q̄to si cōuiene si mescolino co i sughi dellaglo della cipola & dellebbio per ugual misura & sufficiētemēte bollino in mele liq̄do & in acieto & si mestino continuamēte isino a tāto che sia facto unguento del q̄le si meta nella fistola due uolte p giorno lauādo prima la piagha cō acieto fortissimo. Ancho a q̄sta medesima malitia. Prēdasi orpimēto uerderame & calcia uiua p ugual peso & atramēto piratro & cō acieto & mele alq̄nto richuochono & di q̄sto a modo demādiglōi due uolte il di simeta nella fistola isino che sara mortificato. Lauata semp̄ cō lacieto la piagha: Anchora medicamēto piu forte deglialtri trisō colla scialiua dellhuomo & si metta nella fistola tēpatamēte. Et il segno dela sua mortificatiōe e allora che enfia & ingrossa. Et poi che sara mortificata la fistola si curi la piagha al modo che dellaltre si disse: Ma se ne luoghi carnosi la fistola si creasse: si facci per tutto come nella cura dello cancro si contiene.

Del morbo malpizone & sua cura cap. xlviii.

ANcho e unaltra infirmita laq̄l si chiama malpizone uulgarmente laquale propriamēte si fa dallūgia del cauallo nel luoco oue la carne si giugne cō lūgie & q̄sta infermita ipedisce landare del cauallo al modo del rinfuso & fassi alchūa uolta in uno pie & alchuna uolta trapassa in tucti se nō si cura sollicitamēte. Et alchuna uolta e che fa uenire uulneratione nella ligua del cauallo & aduiene agieuolmente per molti humori corsi i decti luogi. Et molte uolte aduiene p fumosita della stalla essendo i pie del cauallo bagnati daqua & di fangho & daltra bruttura. Curasi ital maniera che primieramente lūgie del cauallo si taglino infino sotili. Appresso colla curasneta del ferro si tolga uia la bullesia del piede q̄si insino al uiuo del piede accioche la bullesia predetta possa suapo- rare da ogni parte. Appresso da ogni parte o uero uena della bullesia si tragha sangue accioche quindi si uotino gli humori incorsi al luoco: o si chuocāo cō ferro aguto daciascuna pte insino alle radicie & sē pre si guardi dallacqua & da ogni bruttura & che non saffatichi poi si faccia una poltiglia di crusca & dacieto bolliti insieme & mestati continuamente. Laquale calda tanto quanto patire si potrae si distē da sopra una peza benanpia & si ponga

intorno al pie & mutisi due uolte il giorno & si guardi da mangiare insiuo a tanto che sara liberato. Impoche lerbe & gli altri cibi di i supercgio mangatifarebbono cresciere gli humori & le infermita.

De furma & sua cura. cap.xlviiii.

Assi anchora una infermita al cauallo che uulgarmēte se chiama furma intra la giūtura del pie & il pie di sopra alla corona presso al impastura laquale aduiene p pchuotere in alchuno luoco dura & anco p cagiōe discōcia & rea pastoia suole spesso aduenire. Laqle se nō si cura quādo e frescha diuenta durissimo soprosso alla qualcosa si dee souenire o fresca o antica che sia a modo che si disse nella cura di sosprosso. Et nota che qsta infermita molto ipedisce landare del cauallo imperoche il luoco doue si fa e neruoso & pieno di uene da ciaschuna parte intrigato.

Della ifermitade de piedi & dellungie & prima del morbo chiamato fite. cap.l.

Ompiuto il tractato delle lesione de mēbri del cauallo & delle gābe resta a dire delle ifermita dellūgie & delle setole & prima della setola laquale si fa nellūghia del cauallo ouero nel pie fendendo lunghia per mezo infino al tuello iutrinseco & alchuna uolta cominciādo alla corona ua p lūgo ingiu infino alle stremitadi dellūgia ouero del pie gittādo p la fessura alcuna uolta sangue uiuo laqnal cosa aduiene p la lesione del tuello che dētro al lūgia con ciosia cosa che qsta infermita habia comiciamento & capo dal tuello. Et alcūa uolta aduiene quādo il cauallo per la tenereza dellūghia. Impero che pcotēdo o grauemēte calcādo in alcūo luoco dura si dānifica il tenero tuello si come e decto p la qual cosa zoppica il cauallo quādo spesso si caualcha la cui cura e tale. Circhisi primieramente le radici della setola uerso il tuello al lato alla corona del pie itraluiuo & il morto dellunghia & cō la rosetta di sopra si tagli la setola infino a tāto che lūghia si cominci a sanguinare. Apresso si prenda uno serpēte & minutamēte taglia to & gittato uia la coda & il capo si cuocha ī uno uasello pieno dolio comune tāto che la carne del serpente nellolio si liqfacci & spolpi & dallossa si parta & dicio si faccia unguento del qle un poco laldato sungano le radici delle setole due uolte il giorno ifino a tanto che le radici sieno mortificate & lūghia sia nel principale stato ridotta & sēpre si debbe guardare chel pie dello amalato nō tochi aqua ne alchuna bruttura: ne anchora che el decto cauallo nō māgi herba i nessuna maniera.

Della supposta & sua cura. cap.li.

Vesta infermita che soprapoSta sapella si fa itra la carne uiua & lūgia facciēdo quiui rottura di carne laquale se inuechia spesse uolte si cōuerte in cancro & a uiene quando per caso alchuno luno pie del cauallo si pone sopra laltro piede. La cui cura e che incontanēte la predecta cagione si fa: la piaga si tagli colla rosetta tāto dellūghia intorno alla ferita che lūgia non calchi la carne uiua ne anchora la tochi imperoche se lla tochassi sarebbe ipedito el suo saldamento. Et poi che sara lunghia tagliata intorno & lauata la piagha con uino caldo con aceto si curi & saldi la ferita a modo che disopra e decto & sēpre li guardi di toccare aqua o bruttura ī fino a tanto che la ferita sia salda. Ma se per negligentia li conuertisse in cācro allora si curi nel modo che nel capitolo del cancro si contiene.

Della spuntatura dellunghie. ca.lii.

Lcuna uolta iteruiene che il ri
fondimento del cauallo non
lurato discenda a piedi sotto
lunghie allaquale se la malitia
e fresca si soccora in qsto modo cioe che
lastremita dellunghia dalla parte dinanzi
con piccola roseta sicaui ifino alfondo in
fino atāto che lauena maestra che infino
aquel luogo peruiene & siscende con la
roseta sirompa & escane ilsangue infino
chel cauallo qsi ifrailisca & se bisognassi
qlla medesima i altri pie che zoppicasero
sifacia & poi chel sangue sara tracto sem
pie laferita di sal minuto & sopressa sipō
ga stopa bagnata i acieto & poi si leghi cō
fascia & non si sciolga infino alsecōdo di
poi sicuri la ferita cō poluere di galla o di
mortella o dilentisco due uolte ilgiorno:
lauādo prima cō acieto la piaga & si guar
di dibructura & dacq infino atāto che sia
guarito. Della dissolatura dellunghia
& sua cur. cap.liii.

E p cagiōe della decta mali-
tia del rinfōdimēto gliomori
corsi apiedi fussero p mala cu
ra iuechiati fra lunghie sicō-
uerrāno alpostucto ipiedi che zopicāo di
solare acioche gliomori & il sāgue richiu
so q siuotino intuto onde sitagli la ilsuo
lo soto lunghia intorno la extremitade
dellungia colla roseta apresso si stirpi &
suella pforza & cio fatto simete nella pia-
gha stopa bagnata sufficiētemēte i albu-
me duouo & sifasci optimamēte tuto il
piede & silasci cosi isino al seguēte di &
poi cō acieto fortissomo alqto calda sila-
ui lapiagha et sempia dimiuto sale et di-
tartaro & disopra sipōga stopa i forte acie
to bagnata et fascisi cō peza et cosi silasci
isino al terzo giorno: apsso cō fortissimo
acieto silaui due uolte p giorno & si spar
ga disopra poluere digalla o di mortella
o di lētisco leqli cose scaldono la carne &
ristringono gliomori lauādo prima sem-
p cō acieto lapiagha & cotal cura sifaci isi
no a tāto che la carne sia salda & lūgia ri-
messa. & si guardi sēpre il pie magagna-
to da brutture & aq. Anchora aqsta mede
sima cosa si puo fare unaltro unguēto da
saldare & da constrignere il fluxo deli hu
mori ilquale si de usar poi che sara posto
il tartaro sopra el piede & fassi in qsta ma
niera. Prendassi poluere di libano dima
sticie & di pecie grecha & alquāto di san
gue di dragone & si mescolino con cera
nuoua structa & con altretāto seuo dimō
tone & si faccino insieme bollire accio
che si facia bonissimo unguento: del qle
alquanto susi caldo nella cura predecta.
Et nota che molte sono lenfirmitadi nele
qli cōuiene che si disuellino lunghie & ch
si curino con la cura predecta. Ancho a
morbidare tutte lūghie accioche meglio
si curio si prēda la malua: paritaria crusca
& seuo & tutte qste cose bollano isieme
& si mestino cōtinuamēte & della decta
decoctiōe sufficiēctmēte sia calda lūghie
con peza si inuolgano.

Della mutatione dellūghia & loro cu-
ra sequita. cap.liiii.

Pesse uolte iteruiene che p negli
gētia dl maliscalco: gliomori cor
si apie dl cauallo & lūgamēte sta-
ti richiusi iuechiāo itāto dētro dallūhia ch
uoledo uscire fora lūghia dal tuello & lū-
ghia nuoua rinascie. laql seqta lūghia che
si pte. laql cosa aduiene p pochi omori al
la qualcosa si souiene in questa maniera.
Cioe che incontanente colla rosetta lun-
ghia uechia si tagli alqto doue colla nuo
ua si congiugne. si che la uechia laquale
edura non calchi la nuoua ne damnifichi
in alchuna cosa. Appresso si prendano
due parti di seuo di monthone & la terza

dicera et li facci bollire insieme giugnen
doui alquanto dolio insino atanto che di
uēti unguerto:del q̄le un pocheto si scal-
di et se nunga lunghia nouella:et nota ch̄
questo unguēto uale alrinouellamēto et
accrescimēti di tute lūghie. Ma sidee spes
so guardare da bruture et acqua. Ma lun
ghia laq̄le subitamēte dal tuello si diuide
& cade si crede che sia incurabile tuta uia
si pui cotal cura:prēdasi pecie greca oliba
no. Masticie sāgue di dragōe & galbano
dugual misura & poluerizati sottilmente
cōdue p̄ti diseuo di mōtone & cō laterza
p̄te diciera mestādo si cochino poi uisiba
gin dētro pāno lino forte & di cotal pan-
no si faci couertura ouero capello a mō
del tuello elq̄le si metta al predecto tuello
& cautamēte el tuello cō acieto tiepido si
bagni & si metta nel capello & dee mol-
to guardare che il tuello nō sia toco da cos
sa dura ipoche p̄ lo p̄dimēto dellunghia
nō potrebe stare ritto gli sidee fare lecto
de lungha paglia sopra elq̄le a sua uolun
ta si riposi & poche al cauallo sarebe gra-
ue rincrescimēto semp̄ giacere sissi pren
da peza di pāno lio fortissimo ouero che
si fortifichi & legato optiamēte cō funi da
la meta del corpo ifino al pecto gli si met
ta sotto & le funi si leghino alle traui i tal
mō che el cauallo ne sia sostenuto & si lie
ui tāto ad alto chel cauallo tochi terra con
i piedi. Et nota cō q̄sto artificio & igegno
il cauallo si puo aiutare:tutauolta che esso
p̄ alcūo impedimēto o ipacio o noia non
potesse difenderse & ritornare.

De diuerse inchiouature & loro cura. lv.

Assi al cauallo una ragione di chiouatura laq̄le damnifica dē
tro il tuello insino al fōdo: An
co si fa unaltra ichiouatura ch̄
passa itral tuello & lunghia laq̄le dānifi-
ca meno il tuello dentro. Ancho senefa
unaltra laquale dānifica. La p̄ria māiera e
assai p̄iculosa al piede ip̄oche magagna
il tuello ilq̄l tuello sie un tenerume desso
fatto a modo dungia ilq̄le nutrisce lūgia
& ritiene in se la radice dellūghia la cura e
tale se el tuello sara ifino al fōdo damnifi-
cato. Ma se nō sara damnificato isino al
fondo si discuopra collo strumēto del fer
ro solamente lunghia intorno alla ferita.
Et in tanto intorno alla ferita si tagli adē-
tro che si peruenga alluogo damnificato
& si discuopra conueneuolmente laq̄le
discoperta si sottigli lunghia solamente i
torno alla lesione in tanto che cōueneuo
le spatio sia intra la lesione & lunghia si
che lunghia nō calchi ne saccosti alluoco
magagnato & cio facto si riempia la pia
gha di stopa & dalbume duouo:poi app̄s
so sicuri la piaga cō sale minuto & con a
cieto forte & cō poluere di galla o di mor
tella o di lentischo si come nel capitulo p̄
cedente aperto si narro:ma se el chiauelo
sara itral tuello & lungia passato sara me
no p̄icoloso p̄o chel tuello nō riceue lesio
ne se nō p̄ lato, Curasi in tal māiera cioe
che primieramente si scuopra la chioua-
tura infino giu al uiuo tagliando lungia
prossimana alla lesione intorno itorno a
cioche in nullo modo saccosti alla piaga
& scoperta che sia la piaga si laui la piaga
con forte acieto & sempia di sale minuto
& sissi chopra con stopa bagnata in buo
no acieto & si fasci cō pezza & si curi due
uolte il giorno la lesione a mō che si disse
di sopra & se si fara la terza maniera laq̄le
nō dānificha il tuello ma tocca il uiuo del
lūghia & dānifica si faccia quello che del
la secunda maniera di chiauatura si disse.
tuttauolta ui sagiugne questo cioe che di-
scoperta prima la chiauatura come si dee
di fuori dellunghia si tagli ifino alla lesio
ne del chiauello acio che i nullo modo si

possa ritenere lordura alchūa nella lesio ne predecta. Et nota che tutte laltre chia-uature lequali non dānificano ne tocha-no il tuello dētro si puo non legermente churare procurare prima lemagagne co-me si conuiene in questo modo cioe che nella ferita si metta seuo ciera o olio o al-tra cosa untuosa calda cōsale o tartaro pe sto. Anco uiuale la fuligine intrisa cono glio. Et nota che a tute lesioni de piedi & dellunghie lequali auengnino p chiauel-lo o p legnio o per alchuna altra cosa ches si fichi nel uiuo dellunghia inanzi che lū ghia sitochi o uero il pie. Acio chela chia uatura sitierhi & examini come si conuie ne si faccia una poltiglia dicrusca di seuo & di malua: lequali tutte cose bollono cō acieto insino che diuengano spesse & cal de quanto si potra sostenere si mettano in una peza & leghi sopra el piede calderito & cosi dalla matina alla sera o dalla sera a la mattina si lasci. Imperoche queste cose mitigano il dolore & temperano ipori de lunghie & molificano accio che piu age-uolmente si tagli & sempre si si guardi da caualcare & da acqua & da bructura. An chora per ignioranza del medico aduie-ne alcuna uolta che alla chiauatura nō be ne si peruiene & non si cura. Onde aduie ne che la chiauatura inchiusaui dentro la corruptione infra lunghia la decta corru tione si fa uia ifra lūghia & la carne accio che uada di fuori rōpendo la carne diso-pra al piede e qui si fa una piagha che get-ta puza laqual si de curare a modo che di sopra nel medesimo capitolo e decto tut ta uolta si uestighi & cerchi la chiauatura unaltra fiata da capo & si peruengha insi no a uiuo & poi si curi al modo che nelle altre chiauature si predixe.

Del modo del fico & sua cura. ca. lvi.

Aduiene che alcūa uolta il pie del cauallo si damnifica sotto lūgia nel mezo della pianta p ferro o altra cosa dura chentri insino al tuello onde il uello si dannifica della quale lesione quādo lunghia nō si taglia dintorno come si de nasce dal tuel lo una superfluitade di carne laquale so-prasta la faccia dela pianta a modo dum bozolo & pero uulgarmente ficho sapel-la. la cui cura e tale primieramente dellū-gia che intorno alla piagha si tagli dētro in tanto che si faccia conueneuole spatio intralla pianta del piede el ficho. poi si ta gli il ficho infino alla facia disopra della pianta & stagnato il sangue si leghi sopra el ficho spugna di mare accioche il decto ficho insino al tuello dentro si roda & la spugna non si rimuoua quindi insino a tanto che il ficho che rimane nō sia al tut to roso poi si curi la lesione a modo che dellaltre lesiōi de pie si dixe. Et la spugna se nō si potessi hauere molto uiuale la pol uere delli affodilli o altra cosa corrosiua fuori che il risigallo ilquale e troppo for-te & si de prēdere guardia che quiui nō si faccia tortura impoche il tuello per la sua tenereza si potrebbe in tal maniera danni ficare che lunghia si diuiderebe da esso.

Delle gñrationi & segni de cauagli. lvii.

Il cauallo che zoppica dal pie dinanzi se non chalcha la terra senō colla punta del pie ha ma le nellūghia: Il cauallo che zop pica se non piegha ipasturali alle giuntu re sara itorno alle giūtur malato. Sel caual lo ch zopica dināzi & nel uolger ad extra ad sinistra zopica piu haura dolor ne pa sturali: Sel cauallo ch zopica & nel suo uol tare diuiene piu zoppo sara nel lancha la sua infermitade. Sel cauallo che porta il dosso basso uerso la terra sara ne luscire

ipasci piccoli & spessi sara nel pecto gra uato. Sel cauallo che zoppica dinanzi quando si riposa pone il pie che zoppica innanzi a laltro et non si sostiene sopres so niente hara lesione nella gamba o nel la spalla. Sel cauallo che zoppica didietro nō si sostiene se nō nella punta del piede et nel suo mouimento non piegha la giū tura ueramēte sara nella giuntura malato sel cauallo che ha i dolori dentro dal cor po ha continuamente gliorechi et aglia nari fredi et gliochi cauati quasi morto si giudica. Sel cauallo che ha cōtiquore mā da fuori deglianari fiato fredo et ha glio chi cōtinuamēte lachrymosi si giudica q̄ si morto. Sel cauallo cha īfermita di cimo rie o uermo uolatiuo nel capo mandi fo ri deglianari cōtinuamēte homori a mō dacq̄ grassa & freda apēa scāpa: sel caual lo che a lāfermita dela ragaiato māda fo ri la sua egestiōe ī tāto liqfacta che nel suo uētre nō rimāga niente disterco & p q̄sto nō cessi lanfermita tostamēte morra. Sel cauallo che ha la īfermita dele uiuuole su bitamēte & p tuto torna ī sudore & le sue mēbre tremāo tute nō pare che possa scā pare: sel cauallo che hae īfermita di fredo ha il suo capo īfiato & gliocchi infiati & grossi et porta il capo molto basso et lestre mita degliorechi pēdēti & fredi & lianari similmēte fredi apena & nō giamai cāpe ra: sel cauallo chae lāfermita dello strāgu glione cō malageuoleza o cō suono dana ri et digola manda fori il fiato et a tuta la gola infiata malageuolmente guarisce.

De muli. cap. lviii.

Colui che si dilecta di hauere moltitudie di muli dee hauere una caualla che sia di grā cor po et chē habia lossa dura et fer ma et che sia di bella forma nellaq̄le non cerchi di trouare uelocita ma forteza & la sua eta sia da q̄tro p īsino de dieci āni. Na scono emuli del cauallo & dasina o dasi no & di caualla ma q̄lli che nascono dasi no & di caualla sono piu nobili. onde la scino debbe essere copritore & de hauer̄ largo corpo sodo & muscoloso & distrē cte & forti mēbra et di colore nero o uer murio o rosso il q̄le se haura peli di piu co lori ne nepitelli degliochi uarera mol o il colore della creatura & non dee essere lo stallo ne dimeno ditre āni ne di piu di .x. et se lasino haura inabomiatiōe la caualla poi che lauera ueduta gli si mostri prima lasina infino che facēda ī luxuria poi glisi tolga dināzi lasina & allora incitato da lu xuria nō schifera & preso per dilecto del la sua schiatta consentira di congiugner con altre generationi leta del mulo sidi ce che si conoscie amodo che leta de ca ualli se nascierāno et di morerāno ne mō ti haurāno le loro unghie durissime. Ma se nasceranno in luoghi paludosi o uero uliginosi hauranno le loro unghie tene re. Et impero cotali muli quando saran no nel tempo dunanno si deono partire dalle madri & si deono mettere apastura re p aspre mōtagnie acioche le loro ungie indurino siche poi che da giouani haran no īdurati i loro piedi nō schifino la fatica dello ādare. Et dimorāo mesi dodici tuto a simile de cauagli nel uētre della madre. Ancora aduēgāo loro certe īfermitati co me a cauagli leq̄li si puo conoscere et cu rare secōdo che assai pīeamēte nel tracta to de caualli e narrato. Degliasini. lviiii.

Q Valunq̄ uorra fare bōa genera tiōe dasini dee primieramēte guar da che prēda īpaschi et le femīe ī buona eta et ferme in tutte le parti et mē bra et con ampio corpo et di bōa stiata et di q̄loghi onde escono e buoni. Delli as sini son dua gñratiōi cioe saluatichi et di mestichi e dimestici hauemo noi ptuta ita lia: i saluatichi eq̄li sappellano onagri nas

cono in phrigia et licaona oue molte gre ge senetruouano lasino saluatico cõuene uole alla generatione et seme e qllo ch̃ di saluatico diueta mãsueto: et ageuole et ql lo che e di mãsueto nõ mai diuenta saluatico et si deono elegere qgli che somiglio no e padri et lemadri cosi imaschi chõe le femine. Acommo si pascono di farro et dicrusca dorzo. Admettonsi inanzi il so stitio estiuale acioche in qllo medesimo tẽpo nellãno seguente partoriscano: acio che i capo di dodici mesi partoriscono la loro conceptiõe anchora lasine pregne si debono dale fatiche allegerire. Impoche la creatura per lafatica diuenterebbe peggiore. Ma imaschi non si debbono dalla faticha rimouere o alleuiare imperoche p tale cagione diuenterebbono peggiore. Anchora si debbe nelloro pasto quasi ql le medesime cose che ne cauagli obserua re et non si deono rimouere ipoltrucci da la madre et lanno seguente si lascio lanocte dormire conessi et si tengano stretti o con altra cosa legati. Cominciasi adoma re et amaestrare a quelle cose allequali cia scuno gli uolessi hauere et usare poi che saranno nel terzo anno peruenuti. Impe roche alcuni sono che non li scelgono p altra cosa che per portare pesi et altri acio che menino le macine et molti sono che gliusono a menare la carreta et molti gli dispõgono ad arare neluoghi oue e later ra legieri: ancora aduengon loro alcune infermitadi lequali si puon conoscere et curare al modo che si curono ne cauagli.

Della generatione debuoi et qli debo no essere itori et leuache. cap. lx.

Ella generatiõe de buoi sono quattro gradi detadi. La pria eta e quella de uitelli. La secõ da e quella de giouenchi later sa de buoi nouelli. La qrta de buoi uechi. Onde colui che uuole comperare gregia damercatanti de principalmente obserua re che le uache da far figlioli siano innan zi di pfecta etale che di ipfecta etade & che di bona compositione siano cioe che tutte le membra siano grosse con respon denti & che siano alte & di lungho corpo & di grande & di lungo uentre chon larga fronte & conochi neri & grandi & che habbiano belli corni & spetialmente neri & habbião gliorechi pilosi & lemascella compresse & lapelle della gola grãdissima & pendenti & glianari aperti & colle ceruice grasse dal collo di lungi & habia gliomeri larghi & legambe nere & picole & lacoda lunga infino alle chalcagna & dala parte disotto habia isoi peli q̃ si crespi & le sua ginochia dirite & lũgie corti & pari & il suo chuoio sia nõ aspro ne duro atochare ma grossi & lo piu e il nero appsso & rosso poi il molto nero ap presso il bianco & questo morbidissimo ma il primo e durissimo. ma glialtri son in quel mezo & che sia deta di tre anni: i peroche infino ne diece anni nascono di loro migliori uitelli itori si conoscono a questi segniali cioe che siano alti et chon grandissime mẽbra et di mezana etade et quegli sono migliori che dichinono i giouaneza che in uechieza et che habino la faccia torta et horribile et piciole corna et la sua ceruice superba et altera et grãde et et con uentre substrecto et quegli che di questi nasceranno saranno con simiglianti ala belleza deloro padri et madri Ancora sappartiene sapere in che regione son nati imperoche migliori si trouo no in una regione che in una altra secon do che la experientia ciamaestra.

Cõe leuache ethori si debão tenere .lxi.

El tẽpo del uerno douemo a questi armẽti aparechiare mõ

tagne marine & distate douemo loro ap parechiare mõtagne frede & ombrose et piene diuerdume maximamẽte poch me glio di brochi et dherbe che nasce traesse si satião: aduẽga che si paschio assai bene ĩtorno asiumi p le dilecteuoli cose che ap pśso uisono et ilor parti saiutono collaq̃ tiepide õde piu utilmẽte dimorão doue lacq̃ piouana fa lachumi ouero laghi se cõdo che scriue palladio lutile stalle son q̃lle che son poste sopra il sasso o che sono lastricate di prieta o che hãno suolo dighia ia o direna et che sono alq̃to chiate acio che lhumore ne possa scolare: Anco deo no esser uolte al merigio p li uẽti fredi alli q̃li dee resistere alchuno portitio ouero parati o ochiusura ãcho si dee ꝑndere cu ra che nõ stião strecti o che nõ si feriscão o che nõ sicozio: et impcio che tafani et ãche certe minute bestiuole socto lacoda losogliono stimolare et far dibactere: si deono pcio resistere mecter ilochi chiu si et simecta soctessi fogli o strãe o altra cosa acioche inentro meglio siriposino. Anchora nel tempo della state sideono due uolte aprir ilgiorno et mẽare allacq̃ et iluerno una uolta: et q̃do comicierãno apartorire laq̃l cosa suole essere del mese daprile si dee loro apśso lastate serbare la profenda itera laq̃l possino q̃ndo da lacq̃ ritorneranno mangiare acioche possino satisfare alla fatica & allacte. & ãchora e da sape che leuache dopo illoro parto si uẽgono schife. Ancora e da puedeŕ chel luogo doue siricolgono nõ sia fredo im po chel fredo & la fame le fa diuẽire ma gre. & nõ silasciono uitegli che poppino ĩnocte ma simenio ad esse lamattia & poi q̃do sarãno dalla pastura tornate. Ancho ra debbe ildiligẽte mãdriano rimuouere dellarmẽto leuache & le sterile & in loro luogo rimetere lenouelle & deputato alla ratro & alla fatticha lesterili. & a q̃lle che haurãno pduti euitelli sideono soctomet tere allatare q̃gli uitelli aiquali le madri non dãno lacte abbondãtemẽte.

Come & q̃do itori sidebbono admet tere. cap. lxii.

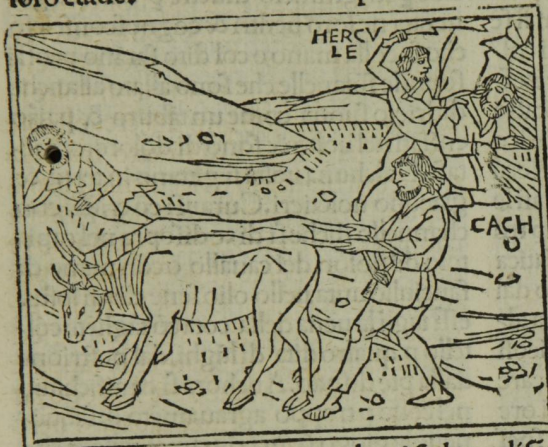
Scriue uarrone che p la gene ratione sidee hauere q̃sta ob seruãtia cioe che nõ sempiião dimãgiare o di bere po che si crede che le magre piu tosto saparechião acõcepe. Ma cõtrario e de tori eq̃li due mesi dinãzi che sordinio acoprire sideo no piu che al usato modo riempiere dher ba di paglia & di fieno sideono dalle fe mine partire & poi rimectere nella gre gia q̃si nella fine del mese di magio o ptu to il mese di giugno & nel cominciamẽto di luglio secõdo che scriue palladio: Acio che q̃llo che allora cõcepono nel tempa tissimo tempo dellãno partorischino po che le uache stãno grauide dieci mesi An cora nõ sideono fare coprire inanzi chab bião duãni acioche q̃ndo haurãno tre ãni partorischino Anchora affermão egreci ch̃ auolere generare maschio uitello sidee legare il granello dirito allora che dee co prire & cosi p generare le femie il sinistro simigliantemẽte sileghi impoche il seme del dirito genera maschio & del sinistro femmina. Ancho sideono lungamente abstenere innãzi che si facia coprire acio che q̃do sara il tempo dicoprire piu forte mente sidisponghino alluxuria. Ancho bastano due tori a sexanta uacche secõdo che scriue uarrõe. Ma palladio dice che q̃ndici uache bastão aun toro. Et se nela regione doue fareno larmento hauerae abuondanza di pastura si potra ciascuno ãno la uacha coprire & se cio nõ fia sideo no de dua ãni luno soctomectere altoro & maximamẽte se serãno usate diseruire

ad alchuno lauorio.

Come iuitelli si deono tenere & quando castrare & domare. cap.lxiii.

QVando saranno cresciuti iuitelli si deono la madre rimouere dalloro gittando nella mãgiatoia uerde pastura. Anchouale loro o stalle secondamente che quasi i tute laltre si deono mettere pietre disotto o alcuna altra cosa acioche lunghie non i fradicino & dallo equinotio dellautũno inanzi pascano insiememente colle madri ancora non si deono inanzi due anni castrare peroche malageuolmẽte se innãzi si fa il riseuano. Ma quegli che poi si chastrono duri & inutili diuentono castransi secondo il modo di palladio in q̃sta maniera: cioe che poi che luitello sara legato & in terra gittato isua granelli nella fessa pelle sinchiudão & affocato il coltello acio formato & cosi secondo quello modo & regola il taglio del ferro si calca & aggraua & in uno colpo il lungo dolore per benificio dela presteza si racõcia & abreuia & incese & incocte le uene & polsi si difende dal fluxo del sangue dal la cicatricie quasi si come se fussi nata cõ tagliatura & poi che serae castrato si dee astenere dal bere & si pasca pochi cibi & uegnendo al terzo anno gli si diano le tenere uectucce de gli arbori & brõchi morbidi & le cime dellherbe uerdi: achora le loro tagliature si deono ugnere diligẽtemente con pece liquida & cõ cenere isieme mischiate con alquanto olio laqualcosa penso che sia uera quando sanza ferro caldo si castrono. Ma se si fa chon ferro tagliente & acceso non e micha lacura presẽte necessaria. Ancora a uitelli disei mesi si dia la semola del grano & la faria del sorzo & lherba tenera & si ordine che beino la mactina & la sera. Ancora si debbono domare e buoi nel tempo di tre anni impoche dopo icinque anni non si possono domare per la dureza della loro etade. Et pero incontanente si domino nel capo iquali prima quando sono teneri si domestichino tochandoli spesso & lisciãdogli & appianandogli cholle mani: ma deono in noui giouenchi hauere le stalle piu larghe & poi si menino alle stalle iqli se saranno troppo male ageuoli & diuersi si deono mitigare tenendoli legati et sãza mangiare un giorno et una nocte. et allora segli accosti il bifolcho con dolce lusinghe et porgendo loro dilecteuoli cose non micha dallato o di drietro ma dalla fronte et li brancichi dolcemente gli anari el dosso in tal maniera che non ferischa chol chalcio o choʒ corno. Ilqual uitio se nel cominciamento disidera riterra per inãzi. Ancora sono alcuni che gligiũgono insieme et insegna loro le piu legieri cose tentare ouero prouare et se sappare chiano et ordinono ad arare si deono far lauorare nela terra prima cauata o uero nella rena. Ma q̃lli che sappechiono p uetu regiare far meare icarri uoti si debono meare p li chastelli et boschi et uie doue si facia stremito et romor et q̃llo che haurai facto dextro farai ãcora sinixtro: et in q̃sto modo prẽdera riposso quello che fussi faticato. Ancora nelluogo doue la terra e leggiere potrai usare non forti buoi ma uache et asine et simile potrai fare de carro leggieri. et ancora potrai usare idecti giouenchi alla macine dello olio leggiere acioche la nuoua faticha non stiacci loro et guasti iteneri colli. Anchora e unaltro modo di domare ilquale e piu expedito cioe che si prenda il bue non domato et si giunga con unaltro che sia forte et mãsueto ilquale insegnandogli ageuolmente si costrignera a fare ciaschuno lauoro.

Ancora se poi che sara domato inferme-
ra nel solco nō si dee tormētare cō fuocho
o cō battitura anzi si dee q̄do elli e interra
caduto isuoi piedi ital maniera cō alchu-
ni legami legare che nō possa andare piu
ināzi o star o pascer & cio facto p sete o p
fame affānato rimarra sāza ildecto uitio.

De buoi quali si debbono cōperare &
come si debbono tenere & di conoscere
loro etade. cap.lxiiii.

Vādo si cōperano buoi si dee guardare a questi segniali cio che siano nouelli & cō mēbra grandi & q̄drati & che habiano saldi & sodi corpi & comustoli inciaschūa pte rileuati & che habiano gliorechi grādi & la frōte lata & crespa & ilabri & gliochi nericāti & lecorna forte & lunate sanza magagne dichinatura & coglianari manifesti & rileuati & che habiano la testa altiera & cōpiuta & cō larghi paleari & che chaschino & pēdano insino alle ginocchia & habiāo il pecto grāde & arnis uastis & illoro corpo nō sia picolo & illoro lati siāo distesi & ilōbi lati & illoro dosso sia diritto & piano & le loro gābe sode & neruose & le loro ungie sieno brieui o uero corte & siano maximamēte dicolore rosso & fusco. Ancora sara meglio acōpare buoi delle cōtrade uicine eq̄li non temono lauarieta del terrēo odella aria. Et se cio nō potessi essere si facciano uenire deluochi & contrade cōsimili. Ancora si dee sopra tutte le cose curare che si acōpagnino isieme buoi di uguale potētia acioche il piu poderoso nō facessi laltro p affāno morire. Ancora si deono cōsiderar i tute q̄ste cose cioe ch̄ arcuti cioe costūati & māsueti & che temāo los gridare & le batiture & ch̄ sono uolēterosi di māgiare. Ma sella regiōe della cōtrada ilsostiene nessūo pasto e miglior p loro ch̄ pasto uerde: Ma doue nō fussi sissi cibi cō q̄llo ordīe che cōstrigera la copia del pasto & la faticha d̄lbue et ricerchera. Et deōsi q̄lle stalle simigliātemēte tenere che disopra delle uache si disse cioe nel le stalle lastricate & assetate & bē chiuse. Accioche illoro piedi & lūghie si cōseruio sāza dāno & essi si possāo difēdere dalle zāzare & mosconi et tafani La loro eta si conosce icio che mutāo idēti dināzi doppo lāno cōpiuto inanzi idici octo mesi. Appresso doppo isei mesi successiuamēte mutāo glialtri prossimani aq̄gli: insino adtāto che ītre āni gliarāno tutti mutati & allora sono ī buono essere nelq̄ le pseuerāno p insinoa dieci o dodici anni & uiuono isino aquattordici oquidici āni & quādo sono in istato & buona etāde hāno identi lunghi belli & uguali. Ma quando cominciono a inuechiare dicrescono annerisco no et si rodono.

Delle ifermita di buoi et uacche. cap.lxv.

Glie da sapere che abuoi aduengono molte infermitade. lūa delle q̄nali e che ne loro capi multi-

e

plica reuma laq̄le uulgarmēte ſapella got-
ta roiba & aduiene p̄ ſupchio māgiare &
bere & ꝑpriamēie dellherbe tropo humi
de & anchora p̄ tropo riposo .& ſupflua
humidita daere & cognoſceſi incioche lo
ro uolto & ochi enfiano p̄lo q̄le enfiamē-
to morrebono ſe nō ſi curaſſino. Ma cu-
raſi ī cotale maniera cioe incontanēte al
bue ifermo ſi traga ſangue della uena la-
quale e ſotto la lingua cioe che due quaſi
coccie ouero gangule che ſono quiui ſi ſe
gnino in piu luochi cō una punta di col-
tello bene tagliēte ſiche molto ſāgue neſ-
cha fuori & ſi facia aloro anari fūmicatio
ne dicenſe. Anchora diuentono febrico
ſi p̄ tropa faticha offēperato caldo. Et ſecū
do che ſcriue uarrōe queſte ſon quaſi le
cagioni delle infermita ne buoi cioe p̄ tro
po fredo o p̄ tropo caldo o p̄ tropa fatica
o p̄ tropo riposo o quādo ſara partito dal
lauorio gli ſi dara māgiare obere ſāza al-
cuno interuallo & quādo ſono febricoſi
ſi conoſcono icioche ſono caldi al tocare
& maximamēte nela lingua & negli ore
chi & iloro anelito ouero ſpiramto e ſpeſ
ſo caldo aiqual ſi dee ſouenire & ſoccor-
rere cō regimēto fredo cioe che altuto da
fatichа & affāno ſi ceſſino & ſi tenghino
infredo luogho choperti con foglie di ſal
ci & diuite & mangſno foglie di ſalce &
herbi frede & orzo cocto & raffredato &
la ſua farina & beano aqua nella q̄le ſieno
bolliti le foglie de ſalci & dellherbe frede
& orzo poi che ſara fredo & ſe parranno
tropo ripieni ſi ſcemi loro ſangue ancho
ra ſidia loro abere laqua dele mele afre &
delle prugne. Et anchora ſi māgino leme
le & le prugne. Ouero che ſecūdo uarro-
ne ſi cura queſta ifermitade : cio che ſi ba
gni daqua p̄ tutto & li ſiſa untione dolio
& di uio tiepido & ſi ſoſtiene dal cibo &
li ſi pone alchūa coſa adoſſo accioche nō
ſia percoſſo dal fredo & quādo a ſete gliſi
dia aqua freda & ſe nō gioua gli ſi dee ſā
gue cauare & maximamēte. Anchora ſa
piglia loro & ingroſſa la milza della qua
le malatia nō guariſcono ma lūgamēte ſi
ſtāno choſi ifermi & cognonſi incio che
bolſiſcono ouero toſſano & maximamē
te allora che ſono conſtrecti di troctare.
Anchora enfiano e buoi p̄ coſtipamento
cioe p̄ ſtrignimēto diuētre p̄ uētuſita ge-
nerata ne loro uentri & cognoſconſi icio
che ſe colla mano o col dito ſarāno p̄coſſi
ſopra le fōtanelle che ſono allato allanche
didrieto ſuona come un tāburo & paiāo
enfiati nel uolto & ſono di dolore tormē-
taſi. E alchuna uolta ſi gittano in terra &
giacono uolētieri. Curanſi cō criſtei con
channello diche ſi dixe diſopra nel capi-
tolo de dolori del cauallo o con mano di
fanciullo unta nello olio ſe ne chaui loſter
eſſi tagli la uena della cota cō tagliēte col-
tello p̄ quatro dita di lūghi, dal poſtrione
dalla p̄te diſotto. Anchora ſi dānifichano
nel collo p̄ troppo agrauamēto diſcōue-
neuole giogo & maximamēte allora che
ſara loro ſopra il collo piouuto & alchūa
uolta ui ſi rompe p̄ li humori aquel luoco
corſi laquale roctura ſi cura colle mede-
cine da ſaldare la carne & che generino
il cuoio lequale ſono ſcripte nelle cure de
le infermita de cauagli in piu luochi & ēt
dio con altre coſe leq̄li uſono e maliſchal
chi de buoi & ſpetialmēte collūtione del-
la creſpa. Anchora riceuono leſione dela
ſpina & daltre coſe acute & dure che ne-
loro piedi o altroue entrano p̄ alchūo ac-
cidēte per li quali ſono cōſtrecti di zop-
picare & curanſi in queſta māiera. Cioe
che ſe chaui quello che ſia entrato ne luo-
chi predecti cō le radicie della cāna peſte
o cō le radicie del dittamo peſte nel loco
della leſiōe della ſpina & faſciate cō peza.

o cõ laltre medicine scripte nel tractato de chauagli della lesione della spina & fichurino si come qui pieamẽto si tractono: ancora aduẽgono adessi molte altri ifermita ti oculte & alchũe maifeste & stacheze leq li aduengono p tropo fatica & caldo leq li si conoscono icioche nõ magiao o che mutao lusato modo del magiare & fino che uolẽtieri giacono & plo caldo tragõ fuori la ligua: & molte altre mutationi si possono iessi uedere da coloro che gliano conosciuti qdo sono stati sani ibuoi sani & forti & psti si cognoscono i cioche age uolemente simuouono qdo son tochi o punti & hano le mẽbra grossa & gliorecchi leuati. Ma ibelli & forti buoi general mente si conoscono se tuti emembri son grossi & si cõrispõdono bene isieme. Ancho possono uenire a buoi certe altre ifermitati leqli possono conoscere & curare ebuoni malischalchi de buoi eqli hanno usato & spimẽtato cotali cose plũgo tempo. Ma qlle cose che io o potuto cõuerita sape fedelmẽte omesso in scripto.

Della diuersita et uarieta de buoi et uache & dogni loro utilita. cap.lxvi.

INfra lageneratiõe debuoi alchuni sono che sono neri & gradi & forti & qsi idomiti et sichiamao busoli iqli nõ sono bene habili acari ne allo aratro ma legati artificiosamẽte cõ certe catene sadopano atirare p terra grã pesi & molto uolẽtieri dimorano nellacq & le loro chuoia nõ sono tato buõe qto qlle deglialtri buoi aduegna che siao molte grosse. Anchora laloro carne e tropo malincõicha & po non e buona ne di tropo buono sapore & adue gna che cruda sia molto bella: tutauia qdo e cota diuẽta molto soza. Anco sono altri buoi eqli usiẽo chomunemẽte & sono di tre maiere deqli alcuni son picoli eqli sa dopera piu propriamẽte ne mõti & alchuni sono i ql mezo eqli si cõfano & alluno luogo & laltro. Ancora sono altri buoi cħ sono giouaissimi lacui carnee di tẽpata complessione õde da buono nutrimento allhuomo & impo cõserua la forteza & la saita. Altri sono di pfecta etade eqli propriamẽte p le loro forze sono da ordiare alla fatica & le loro chuoia sono optime p fare suola di calzari & la loro carne e mezeamẽte malicõica. nõ molto cõueneuole se nõ acoloro chano lo stomaco forte & caldo & accoloro che molto si trauagliao. Anco sono a tri buoi che sono uecchi & pigri alla faticha iqli sono meno utili che epdeti & laloro carne si giudica essere tropo malicõica & indigestibile. Ma illoro choiame e buono spetialmẽte seglie groso: Lechorna debuoi sono buoni affare pettini le loro ossa afar dadi & maiche di piccoli coltelli & illoro stercho e buono aletaminare icampi & alberi & astuccare igranai & certi altri uaselli & caestri. ancora sono uache leqli sono grãde o mezane eqli si tẽgono p generare & nutrire uitelli & buoi e qli sordinao alli carri & alli aratri agliomini necessarii la chui carne & chuoia sono simigliante aqlle de maschi. Ma illoro lacte & chacio aduegna che sia buono amangiare nõsi dee po torre loro ma sidee lasciare pli uitelli alle matri: & sono altre uache lequali sono picole che solamente siritengono placte & per chacio et ipero qndici di dopo ilparto si deono uccidere euitelli et deputare almacello lachui carne e temperata et digestibile molto & optima acoloro che dimorano inriposso. Ma illoro lacte & chacio assai sicõfa allusso dellhuomo aduegna che non sia cosi buono come quello della pecora. Anco si deono elegiere tali uache cħ nõ siao tropo picole & che habiao lumeri gradi.

Delle pecore come si comperano & come si chonoscie la loro sanitate & la loro infermitade. cap.lxvii.

Ebuone pecore si conoscono alla etade cioe se non sono uechie ne del tutto agnelle. Impo che lagnelle p la loro gioueneza nõ possão ãcora generare ne le uechie p la uechieza cõcipe ma qlla etade e meglio re nella quale sattẽde il fructo che quella nelqle si spera lamorte. Ancho si conoscono alla forma perochela pecora conuiene che habbia largho & ampio corpo & che sia piena di molta morbida lana & cõuelli lunghi & spessi per tucto il corpo ripiena & maximamẽte intorno alla ceruice & al collo: anchora e mestieri che habbio il suo uẽtre piloso & le gãbe basse & lecode lunghe in italia ma in siria curte. Anco si cognoscono p lo parto cioe se sono usate di generare belli agnelli conoscessi anchora la loro sanitade & ifermitade. Impoche se saprirão il loro ochi & le loro uene sarãno rosse & sottile saranno sane. Ma se saranno bianche & rosse & grosse sarãno inferme ancora se prese con mano nella schiena presso allanche & si stringono & non piegon sono sane & forte. Ancora se prese nella pelle pel collo & tirate ĩnanzi chã pena si possino tirar sono sani. Ma se ageuolmente si tirano sono inferme. Anchora se andrãno arditamente per uia sarãno sane ma se andrãno graui & col capo basso & inchinato certamẽte saranno inferme.

Come si tenghino & paschino & inche luochi. cap.lxviii.

PRincipalmẽte si dee puedere dalla lor pastura cioe che per tuto lanno siano ben pasciute dẽtro & difuori. Appresso che siano inagiata stalla & nõ uentosa laquale habia il suo riguardo innãzi alloriente che ameriggi conuiene chel terreno doue starãno sia coperto diuerme ne odipaglia odaltro strame & che sia chinato accioche si possa dallumidita dla orina ageuolmente guardare & purgare. Imperoche non solamẽte quella humidita le loro lane corrompe ma etiamdio corrompe & intignoscisce le loro unghie. Onde dopo alchuni giorni si cõuiene che si gitti sotto esse trite uermene o paglia accio che piu mondificamente si riposssino & fieno piu nette imperoche in questo modo paschono piu uolentieri. Anchora si dee fare una chiusura per laquale sidiuidano le inferme delle sane. & Anchora quelle che hanno ipiccioli agnelli. Ma qste cose si deono obseruare nelli luogi uillatici delle uille ipercioche quelle che paschono nelle selue o uero campagne portano ipastori con secho e grattici ouero le reti & tutte le altre masseritie con lequali ipecugli delle pecore lequali uariatamente sogliono pasturare in diuersi luoghi luno dallaltro lontano: Le pasturi utili delle pecore sono quelle che naschono necampi nouelli onde secchi & asciutti prati ma

lepasture depaduli sono nociue et lepastu
re de saluatichi luoghi sono damnose al
le pecore che hanno la lana perche lapela
Ancora spargere spesseuolte del sale nel
li luoghi delle pasture o mischiarlo con
quello che paschono o neloro abeueratoi
& leuare loro il fastidio cioe labbomina-
tione & nel tempo dello uerno se man-
camẽto sara difieo o di paglia si dia loro
lauecia o il piu tenero dellolmo o del fras
sino cioe cotale tenerume diuete seche
serbate & riposte & nel tempo della state
sideono dal cominciamẽto mectere alla
pastura q̃do sicomĩcia affare di allora che
ilcomĩciamẽto della rugiada fa laudabile
p sua soauita latenerетta gramigna o ue-
ro herba & nelora quarta allora chel sole
comincia ascaldare laere sidia loro abere
acq̃ di fiume chiarissimo o di pozo ouero
di fõtane. & nel mezo del giorno alora
cħ ilsole e chaldissimo sideono mecter̃ o
richorre inualle o socto arbore che faccia
ombra. Poiche ilsole comincia abassare
& allantare ilcaldo & laterra daprima co
mincia adiuenire humida plombra della
rugiada daluesprо riuochereẽo ale pastur̃
lagregia. Et side puedere che sisazino p
abõdanza dipastura & che paschino di-
lũgi da pruni iq̃li scemano laloro lana et
taglia loro ilcorpo: Ma neltempo della sta
te & dedi d̃le cãicula sideono lepecore ĩtal
modo pasturare che ichapi delle gregie sie
no sẽpre uolti al cõtrario del sole ma nel
uerno o nella primauera nõ deono uscire
alla pastura senõ q̃ndo sara risoluto ilgie
licidio impo che lherpa oue sara labrĩa o
uero labruina genera loro ĩfermitade tuta
uolta bastera menare allacq̃ una fiata per
di q̃do son segate lebiade si tengano nel
le seccie iaq̃lcosa e utile per dua cagioni.
Impoche sisaciano delle spige cadute & p
che letere lãno seguente fãno miglior bi
ade calpestãdo lostrame & letaminãdo el
luogo: Ancho ptuta lastate prestamente si
mungono nella aurora deldi acioche lusa
ta pasturata nõ pdão & quando ilsole sa
ra riscaldato sirimẽino acioche ilcaldo del
sole iluento non possa loro nuocere. Ma
neluespro stião tanto fuori che cichoueri-
no ilpasto che harãno pduto ilgiorno &
q̃do sarãno tornate sighuardi che le non
sião chalde nellhora che nella stalla simet
tano. Ma se sara ĩstempato caldo si uorrã
no mẽare in proximane pasture acioche
possino ricouerare alombra e ipastori nõ
le lascio ĩportunatamẽte raggunare & stri
gnere nel tẽpo del caldo ma semp̃ le spar
pagliono temperatamẽte & diuidão & q̃-
do sirimẽano nõsi mungano calde. Quã-
do sara laurora apparita incõtanente sime
nino alle madri gliagnelli oue tãto lunga
mẽte dimorino che p se medesimi simẽi-
no alla pastura & allora simenino nel piu
scosto luogho & che habbino ombra oue
che sollecitamẽte siẽo custoditi: Et q̃do ipa
stori uederãno lamatina letele de ragnate
li cariche dacq̃ nõ lascino pascere ipecu-
gli & se sara grã caldo & tropo grã caldo
nõ le lascino giacere ma si mẽino aipiu al
ti luoghi oue sião daluento pcosse & sem
p simuouino anco sideono guardare dal-
lherbe sopra leq̃li uiene larena. Edissa an
cora uno expto pastore che delmese dapri
le di magio di giugno & di luglio nõ si de
ono lasciare molto pasciere acioche nõ di
uẽtino tropo grasse. Ma del mese di septẽ
bre doctobre & di nouẽbre dopo lameza
terza sideono lasciare tuto ilgiorno uelle
pasture acioche ĩgrassino q̃to possano ne
cioche meglio possino uscir̃ della state: nel
lo autũno si uogliono uẽdere le deboli ac
cioche iluerno nõle truoi deboli.

Quando & quali montoni si debono admettere & quãto stieno pregne. cap.lxviii

DEl mese daprile si fa la prima chopritura demontoni acioche il tẽpo del uerno troui gia grãdi & compiuti gliagnelli. Anco sisa del mese digiugnio & anco se si fa del mese diluglio gliagnelli nati inãzi il uerno uiuono & uano inãzi: la seconda copritura si fa dopo mezo il mese doctobre acioche intorno nel principio della primauera partorischio allora che lherbe nascono & dice Aristotile che chi uorra che gliagnelli siano maschi si deono elegiere ilochi nequali spiri il septentriõal uẽto & cõtro acotal uẽto pascere il pecoglio. Et chi uorra che fião femie si de cercare lochi doue spiri euenti australi & diriza re cõtro q̃gli il pecuglio. Ancora sono alcũi che dua mesi inãzi riuocono & cõstrĩgono imontoni dal coito. Acioche lũgo desiderio del coito meglio accenda aciofare. Altri sono che glilasciono alloro uolunta coprire acioche non li mãchi il parto per tuto lãno. Ancora secondo che scriue uarro tutto il tẽpo che lepecore mettono ĩluxuria deono una medesima acqua usare poche il mutamẽto delle acq̃ diuersifica la loro lana & corrũpe il uẽtre & q̃do tute haurãno cõceputo si deono imõtoni rimouere da esse pche farebe dãno p la loro molestia & nõ si dee lasciare admõtare la pecora diminore eta di due ãni cio e di due ãni poche q̃llo che ne nascessi nõ sarebe acepteuole & q̃lle natristerebono. Ancora la pregneza della pecora si stẽta isino icẽto cinquãta giorni: impo sideono fare intal tẽpo choprire che partorischino itorno la fine dello autũno allora che laere e tẽperato alq̃to & comincia arimettere lherba perle prime pioue. Anco si deono elegere imõtoni bianchissimi ĩ quelle cõtrade doue lepecore sono bianche. Ancochabino lelane morbide neq̃li non solamẽte labelleza del corpo cõsiderare sidee ma etiãdio la loro lingua laq̃le se sara machiata rendera uariati figliuoli & se sara nera sarãno neri. Ancora debono alcũa uolta nascere daltro colore: ma del nero secõdo che dice Columella nõ si puo giamai altro che nero creare. Ancora elleggerassi il montone alto & grãde & cõ grande & lũgo uẽtre di biãchissima lana coperto cõ coda lunghissima & larga colle corna torte & inchinate uerso la bocha & co gliorechi coperti di lana & che siano ample nel peto & nele spalle & nele groppe & che habino illoro uelle spesso & larga frõte: itesticuli larghi & che sia di pria eta de: ilq̃le tutauolta pote isino aglioto anni operare utilmẽte. Ancora sidee la pecora didua ãni coprire quãdo bisogno sara p figliare isno ne cinque ãni laquale ne sete muore & uien mẽo. anco pe sigliolí si conosce il mõtone se genera belli agnelli: et dicesi che un montone basta acẽto pecore Et dice Varro che q̃te sono le centinaia. delle pecore cotanti montoni basteranno

Quando si tondano & come et quando segnare sidebono. cap.lxx.

DEl mese daprile neluochi caldi si tondano lepecore & isero tini agnelli si segnino ma ne tẽpati lochi sideono tõdare del mese di magio & spetialmẽte allora che comicião asudare in qualũque tẽpo & da lequiotio uernale isino al solstitio secõdo che dice uarro. Ma le tõdute pecore aiuterai ĩ q̃sto mõ: prẽderai el sugo delupini coti & la fecia del uino uechio & mischerai cõ essi lamorchia dellolio delle q̃li cose in un corpo ridotte & dopo itre giorni sel mare ui sia proximano si tuffino dalla pda: ma se si pascono in altri lochi con acq̃

piouana alquanto cotta cō sale si lauio dopo luntione le loro membra imperoche la pecora in tal maniera curata p tuto lanno si dice che non diuenta rognosa & dicesi che genera morbida et lunga lana. Ma le pecore lauate conuiene che tre di per āno sunghino dolio et diuio per li serpenti iq li spesse uolte stānno nascosi socto iloro piedi nelle stalle Arderenui spessamente cedro et galbano o capelli di femia o corna dicerui. Et se alcūa si mangagnassi ota gliassi nel tōdare sissi dee qllo loco ugniere con liquida pece. Alcūi sono si cōe gli spagniuoli che le tondono due uolte per anno et letondono incapo disei mesi.

Del conoscere leta delle pecore. cap. lxxi.

Denti delle pecore si mutono dopo uno anno et mezo cioe due dinanzi et poi dopo isei mesi simutono idua proximani et poi tutti glialtri si che saguagliano intre anni o inquatro alpiu et infino ad tāto che sono inequali sono giouani et quādo sono equali sono compiute et facte: q do siscalzano et crollano et scemano et si corōpono sono uechie et allora iloro muso diuenta bigio et grosso et stanno ī bono stato et prosperita infino a octo āni et crescono che stanno infino adieci se bene saranno pasciute ma se softeranno fame tosto inuechieranno.

Quando & come si mungono et coseruasi il cacio. cap. lxxii.

Nfino alla festa di san michele si mūgono le pecore due uolte p giorno et daidi īnāzi una uolta ilgrasso si po mugnere acioche trope grasse non si mettāo comontoni si che insicōueneuol tēpo partoriscano: Ma dopo la cōgiuntione demontoni si guardino acioche siano grasse: per tuta lastate prestamēte si mungano isulla auro ra acioche iconueneuole hora si menino alla pastura et quādo si munghono sidee stare cheto excepto chel maestro ilqle sola mēte parli qllo che e bisogno et rappiglierēo il cacio di puro lacte cōpresame della gnello et del capretto con la pellicina che suole essere costata co uentigli de polli et coifiori del cardo saluatico o collactificic del fico delquale sidee tuto ilsiere scolare accio che con la sopressa si cōstringha et poi che si comincerae ad assodare si ponga iluocho obscuro et freddo et soppressato che sia si lieui uia la sopressa et sidee spruzare con sale trito et arrostito et facto piu duro si soppressi et calchi piu fortemente et dopo alquanti giorni et assodato sordini supe gratici p modo che lūa non tochi laltra et si ponga in loco chiuso & rimosso dagliuēti accioche stia tenero et grasso iuitii del cacio sono questi cioe segli e secο o forachiato laqualcosa aduer ra se quādo sara poco premuto oriceuera tropo sale o se e riarda per lo caldo del sole: anco sono alcuni che quādo fāno illacte fresco pestano ipinochi freschi et maschiano cō lecte ilrapigliano. alchuui lo rapigliono conesso il timo pesto et chola to: anchora gli potrai dare ogni & qualū que sapore che tu uorai.

Della infermita delle pecore et loro cura. cap. lxxii.

Oto la gola delle pecore nasce alcuua uolta gosū pel fluxo de humori che dal capo discēdono & si pfora iui la pelle & esce apoco apoco uno homore facto quasi co me acqua et guariscono. Ancho ingrossa loro lamilza & enfia et qsto aduiene spesso del mese di maggio et daprile per mutitudine di sangue grosso et uiscoso. Onde spesso muoiono subitamēte et uale ad esse sene illoro anari simecte nno stecche

di due dita facendone uscire molto san-
gue onde certe guariscono & certe nō di
meno moiono. Anco hāno certi frebi leq̄
li si possono conoscere et curare al modo
che si disse nel tractato de buoi. Possono
ancora adesse altre infermita aduenire le
q̄li sanno conoscere & curare li expertissi
mi pastori iq̄li tuto il tempo della loro ui
ta mettono nella guardie dele pecore &
solamente in cotali cose studiano.

Degliagnelli come si tenghino & quā
do si castrino. cap. lxxiiii.

QVando nascono gliagnelli cia
scuna septimana per spatio dū
mese si dia loro il sale da indi ī-
nanzi in ogni tēpo dogni qn-
dici giorni una uolta & quādo si rimouo
no dalle madre incōtanēte si tondano pli
pidochi & anco crescon meglio & ciascu
na septimana si dia loro il sale & intorno
a pasqua di natale si giugniono colle ma-
dri secondo che dice Palladio: ma Varro
dice che quando le pecore cominciono a
partorire e pastori le mettō ī q̄lle stalle leq̄
li hanno ordinato acio indisparte & sui
dentro gliagnelli nati di fresco ponghi-
no innanzi al fuoco & li tenghino iui dē-
tro per spatio di dua o di tre giorni īfino
ad tāto che cognoschino la madre & si sa
tollino del pasto. Apresso q̄do le madre
uāno alla pastura colla gregia ritengono
gliagnelli i quali poi che le pecore sarāno
rimenate la sera sono nudriti de loro lacte
& si metono ācora indisparte acioche nō
siano chalpestati dalle madri la nocte que
sto medesimo fāno la mattina innāzi che
le madri eschino ala pastura acioche glia-
gnelli si sciano di lacte per spatio di dieci
giorni & passato il decto tempo fichano
certi pali & gliegono cō alcuna cosa legie
re lūo dallaltro partito acioche tuto il gior
no in qua & ī la correndo īsieme nō si gua
stino mēbro alcūo & se lagnello nō andra
alla pupa della madre uisi dee portare &
ugnere le sue labra di butiro o di grasso
di porco & acostare le labra allacte & do-
po pochi giorni gitare loro laueccia molle
innāzi o herba tenera pria che uenghino
alla pastura & anco q̄do sarāno tornati &
in cotal mō si nutriscano infino ad tanto
che siano di quatro mesi & ī q̄l mezo non
si mungino le loro madri & quando glia
gnelli sono dalle madri rimossi & partiti
si dee hauere diligētia che p desiderio nō
inuechiuzziscāno & ipo si deono morbi
damente nutrire & cō buon pasti & guar
dagli dal fredo & dal caldo: & quādo per
dimenticamento dellacte nō desidera la
madre alora si meta nela gregia collaltro
bestiame. Dellutilita dele pecore. lxxv.

VTilita delle pecore e grande ī
peroche della loro lana si fāno
i uestimenti necessarii & dele
ctabili alla sāita & alla uita del
huomo la quale quāto e piu soctile tanto
e migliore & di piu ualuta delle loro pel-
le c'opeli si fāno le pellicia & gli soderi de
panni che sono utili nel tēpo del fredo &
delle chuoia pelate si fāno calzamēti & car
te il loro lacte e cōueneuole a usare in cibo
& assai saluteuole il quale quāto e piu fre-
sco tanto e migliore & quāto e piu spesso
tanto e di magiore nutrimēto & la sua ac
quosita la quale e il siero solue il uentre &
ne mena fori la collera: & il cacio che sene
fa e nutrimento del corpo delhuomo loq̄
le quanto piu e fresco tāto piu e migliore
& q̄to piu e seco & uechio & piu duro tā-
to piu e pegiore et q̄llo che e tropo salato
o tropo uiscoso o che tropo si spezi non e
bono secondo quello che dice Rasis: ma
quello e buono che tiene il mezo ītra lūo
et laltro. La carne dela pechora non e mi
cha di sapore dilecteuole et e tropo humi

da et sconueneuole se non forse gia auil-
lanissimi uillani auezi amangiarla iquali
di continue fatiche si trauaglino: la carne
degliagnelli e assai conueniente allora ch
sia dallacte partita: ma qlla de castroni e o
ptima & nutritiua molto se sara duno an
no secondo che dice Auicenna: Ma pas-
sata la deta eta e pigiore et quanto piu in
uechia tanto e pigiore et piu dura asmalti
re. Lepelli et le lane degliagnelli sono op
time et piu aconcie al coprimento del cor
po dellhuomo.

Delle capre et capreti quali si eleghino et come si tenghino et della loro eta et pre gnezza. cap. lxxvi.

Choluiche uuole ordinare et fare la greggia delle capre cō uiene che il suo eleggiere con sideri prima letadi cioe che apparechi quella che possa fare fructo et figliare et di queste apparechi inanzi qlla che piu lungamente fructifichi: et impero e dasapere che la giouane e piu laudabile che la uechia nella loro forma sidee guar-dare che siano ferme grandi et con cor-po leno et morbido et che habino il pelo spesso et habino socto il mento due teto le pendenti per queste cotali sono piu fer tile et fructuose et che habiano grādi ube ri acioche habbia molto et grasso lacte.

Ancho si dee guardare chel becho hab bia simiglianti tettoli sotto il mento el gor gozule habbia lungho et la sua ceruice sia corta et piena et gliorecchi piegati et gra ui et che il suo capo sia picholo splendi do et spesso et con lungho pelo et che sia conueneuole ad entrare alle capre inãno ilquale non dura oltre asei anni et dele ca pre quelle che due uolte partorischono lã no sono migliori et di questa cotale schiat ta si deono piu tosto elegere imaschi per mettere alle capre et a questo bestiame so no migliori le stalle lequali guardano al-leuamento del sole diuerno et che hanno lospatio di pietra odimatone acciochela-l oro stalla sia meno humorosa & lotosa ancho simeta loro soto certe uerghe acio che nō sibrutino & sideono tenere & pa-scere quesi almodo delle pecore: Ma que-sto bestiame ha certa proprieta che ci oe che piu sidilecta dipascere isaluatichi boschi che ne prati: Imperoche studiosa-mente pasturão disatuatichi boschi & nel luoghi cultiuati sti antono & rompono & rodono ipiccioli arbucegli. & impero da carpendo son dete chapre. Perlaqual cosa insulla allogagiõe del podere siuuo-le fare exceptione che illauoratore non pascha la capra insul podere: Dopo lautũ-no siricolgono ibecchi nella grege impo-che quella che cõcepe doppo il qrto mese partorisce nel tẽpo della primauera & q̃ do icapreti son di tẽpo ditre mesi si socto mectono & comiciano a essere nella gre-gie. Credesi che sia assai grã greggie quel la infino acinquecẽto imperoche le capre sono randage & si disperghono: ma il cõ tra aduien delle pecore lequali si raguna-no & amonsichiano insieme in uno luo-gho. A ogni decima di capre basta un bec cho. Ancho non si debbono serbare da octo anni innanzi iperoche daindi in nanzi diuenta sterile. Anco non sia nessu no che promecta le capre essere sane: im-peroche secondo che scriue Varro nõ so no giamai sãza febbre. Ancora spessenol te aduiene che ricieuano piaghe ne corpi loro imperoche tra loro combattono con le corna et ancho pascono in luoghi spi o si lequale si debbono curare nel mõ che ne cauagli si dissei piu capitoli: lutilita del le capre spetialmente nelle pelle nellacte & chapretti: imperhoche delle loro pel le si fa uno optimo chalzamento & sene

cuoprono le selle de cauagli. Illor lacte e molto et optimo al corpo del huomo et spetialmēte non rappreso et che habbia poco dalla substantia del cacio che se ne fa non e tanto laudabile quanto quello delle pecore: la loro carne e troppo secca & dura a smaltire & poco rea ma la carne de chapretti e optima & spetialmēte di quelli che popporno: & delle loro pelle si fano optime carte & dilicate.

De uerri come si elegano & come si tēgano & della loro eta & della loro pregneza. cap. lxxvii.

Verri si deono eleggere grandissimi & dāpio corpo & siāo inanzi tōdi che lūghi & che habino grā groppa il grifo corto & la ceruice spessa di gāghole & che sia inanzi duno colore che diuariati colori & che siāo luxuriosi di tēpo dū āno iqli isino alqrto āno si possono mectere alle troie. Le troie douemo elegere che habiano il loro lati lunghi & che habiāo grāde uētre da potere sostenere il peso de figliuoli in tucte altre cose debbono essere si debbono essere somiglianti a ueri. Ma nelle fre de regioni si debbono scegliere di spesso & nero pelo & nelle tpate cōtrade si prēdāo di qualūq; pelo sarāno: Anco si scelgono di bona schiatta accioche ptorischino di molti porci. Questo bestiame si puo in tutti e luoghi tenere & hauere. Ma meno dimorono ne campi paludosi che negli asciutti & spetialmēte doue abbōda selua darbori fructuosi laql poiche sarāno i fructi maturi soccorra al mutamento del lāno cioe nel tēpo del uerno leggiāde le castagne & simigliāte cose o le faue o lorzo o il grano: Impoche qste cose nō solamēte ingrassano ma dāno dilecteuole sapor alla carne. Nel tēpo della state ricolgono il pasto la mattina & ināzi che il caldo cominci si richolgono et uāno i luocho ombroso & maximamēte in luocho oue sia acqua & poi dopo il meriggio quādo allētato e uāno alla pastura. Nel tēbo del uerno nō pascono ināzi acōsumamēto della rugiada & che il giaccio si struga ma fareno la staia ouero i porcili soto il portico negli ciaschuna troia si rinchiuda iquali porcigli dalla parte di sopra scoperti. Accioche il pastore liberamēte possa uedere il loro numero & che possa spesse uolte aiutare et souenire a quegli che sono calpesti dale madri cauando gli loro di sotto et anchora di rinchiudere con ciascheduna e proprii porcegli. Et secondo che dice Columella nō nedee piu docto nutrir. Ma pare a Palladio che sei siāo basteuoli. poche aduegna che piu ne possa nudrire tutta fiata spesseuolte et meno per magiore numero che non e usata. Et Varro dice che tanti porci puo partorire la troia quante poppe ella ha et se mene partorisce dice che non e a sufficientia fructuosa et se piu ne partoriscie dice che marauiglia fra le quale marauеglie si scriue quella antichissima cioe la troia de nea dilauina partori trenta porceli. Possonsi nutrire prima octo porcelli picco-

li impoche ne la madre puo dare loro suf
ficiente lacte ne qlli che sono generati si
pon fortificare. Iueri che si deono mette
re alle troie si deono dua mesi innãzi me
tere da pte loptimo tẽpo di metere alle tro
ie sie da Klende di febraio insino a dodici
di marzo & cosi aduiene che partoriscie
lastate: impoche qtro mesi sta pregna &
partoriscie quãdo la terra e' pregna di pa
stura cioe abonda di pastura & nõ si deo
no far coprire qlle che siano dimen tẽpo
dũo ãno anco e meglio adaspetare che sia
no diuẽti mesi: acioche partorischino poi
nel tẽpo di dua ãni. Et dal tẽpo che haurã
cominciato si dice che partoriscono isino
allano septio: & quando si congiungono
si uoltono uolentieri nelluto il quale illoro
riposso si come degliomini illarare. & q
do tutte le troie haranno conceputo ipor
cari spatiscono dacapo iueri & limetono
da pte. Il uero quando e docto mesi comi
cia adentrare alla troia & cio pote insino
alli qttro ãni fare daindi inanzi la sua uir
tu torna adietro isino ad tãto che perde la
possibilita del coito. Il porco suole uenire
ad tãta grasseza che se medesimo stando
ritto nõ po sostenere onde si dice che in
lusitania succisse porco che fu trouato ci
quecẽto septãtacinque libre & dalla cotẽ
na allosso si trouo la carne unpiede collar
do & tre dita secondo che scriue Varro.
Anco sagiugne ch̃ fu ueduta inarchadia
una troia: laqle per la molta grasseza non
solamente non si poteua leuare: ma in es
sa si trouo che un topo fece il nido & filio
& partori. La fecondita della troia si co
noscie in cioche quello che fa nel prio an
no nõ molto muta negliãni sequenti. E
porcari lasciono i porci due mesi colle tro
ie: daindi inãzi quãdo gia possono pasce
re glirimouono. E porci nati nel uerno
diuentono magri p lo fredo: et perche le
madri gli si fano pel poco lacte et pche p
lo poppare si magagnino le popelle peli
loro denti. Il loro ãno e diuiso in due pti.
iperoche due uolte partorischono lanno
et portano efigliuoli qtro mesi et due gli
nutriscono. Cõuiẽsi far il porcile alto da
torno di tre piedi et poco piu ampia di ql
lalteza sanza la terra che quando ne uorra
uscire nõ si scipi il modo dellalteza sia in
mõ chel pastore possa ageuolmẽte guar
dare dentro: siche alcũo porcello non sia
scalpestato dalle madre & acioche ageuol
mente possa purgare il porcile. Nel porci
le ouero stie dee essere luscio il sogliare
disoto alto un pie & un palmo acioche i
porcelli nõ ne possino uscire fori qdo la
troia. Et ãco dee il guardião de porci p tu
te le uolte che purga lastia metterui dẽtro
la rẽa o alcũa altra cosa che sugi lhomore.
Et qdo la troia haura partorito la dei pue
der di magior quãtita di cibo plo qual pos
sa piu ageuolmẽte hauere labõdãza della
cte. Nellequali stie si suole loro dare in
torno due libre dorzo bagnato inaqua la
matina al uespro se nõ si hauessi altra co
sa che mettere loro inanzi. Le troie si deo
no abeuerare due uolte il giorno p cagio
ne dillacte. quãdo i porcelli sono suezati
dalla poppa sel puodere et il luocho il da
sisi uole loro dare lauinacia & igranelli
delluue & non si metton fuori dal primo
di che fãno i porcegli insino al decio gior
no se nõ p abeueralle & passato il decimo
giorno si lascino alla pastura uscire i luo
co pximão alla uilla acciochẽ plo spesso ri
tornamẽtol possa nutricare isua porcegli
& poi che porcegli sarãno cresciuti segui
rãno la madre alla pastura & quãdo sarã
no rimenati si dipartino dalle madre &
paschono indisparte. Ancho dee il guar
datore depogci aduezare le troie sicche fa
cino ogni cosa aluerso della zãpogna im

Peroche questo modo meno lespartisce & diuide che ponendole in monticelli & ageuolmente uene uēgono piu arodere & impercio si dice chessi ragunio colla bucina ouero zāpogna acioche in saluatico loco dispersi ouero sparti nō periscāo chastronsi utilmente e uerri di tēpo duno anno & non deono essere di men tēpo di sei mesi laqlcosa facta mutono il nome & di uerri son detti magiali. Della sanita de porci una sola cosa facta p modo dexemplo diro. Cioe che aiporci che popono se cioe che la troia non possa hauere illacte si conuiene dalle ilgrano frito. impoche crudo solue illoro uētre: o mectere loro inanzi lorzo bagnato infino ad tanto che si faciano ditre mesi: ifra cento troie si crede che deci uerri bastino. Lutilita de porci e incioche primieramēte la loro carne e cōueneuole adusare incibo fresco & il loro lardo e optimo per condire tutti e cibi & la loro sugna e bona per ugnere calzamenti & conseruagli & in molti unguenti da curare infermitadi. Anchora senae unaltra utilitate cioe che messi nele uigne inanzi che mettano o chesepechino acio & ancho facta lauendemia & stirpata la gramigna uagliono quasi tāto alla uigna quanto el chauare.

De cani. cap. lxxviii.

IL cane e guardiāo di ql bestiame cha bisogno della sua compagnia p uia didifensione ifra lequali bestie sono maxiamente le pecore & le capre ipero chelle sogliono esser prese dalupi contro aiquali ordiniamo e cani per difensione. Nella gregie de porci sono alcuni che si difendono si come iuerri imaiali & troie. Le generationi decani sono due luna e qlla de leurieri dagiugner & dacaciar le fiere laltra generationi e quella che si tēgono per guardare & questi si confanno apastori & di q̄ste intendo di tractare ad perfectione di questa arte. Primieramēte dico che si con uengono apparechiare & disporre a questo uso deta conueniente. Imperoche ipicoli cattelli & icani non difendono le pecore ne etiamdio loro medesimi & lepiu uolte sono preda delupi deono ancora essere belli nella facia & dampia grandeza & cogliochi nericanti orossicanti & danari pportioneuoli & le loro labbra siano q̄si rossicanti & che habino il mento indētro delquale eschino fori dua denti luno dalla pte dextra & laltro dalla finistra un poco magiori che que disopra & che siano diritti anzi che torti & che habiāo idēti acuti & dallabro copetti & che habino icapi & gliorechi grandi & piegati & col le ceruice & col collo grosso & le giunture demembri lunge & che habbino ipie grandi & lati le loro dita spartiti & li loro unghiōi siano duri & piegati & anchora che illoro corpo sia pendente & la loro schiena ne sciema nechiata ouero piegata & illoro lattare sia graue & con grād aprimento dighola & il miglior colore e colore lionino. Le cagne deono essere piene di mammelle & ica-

pi de le mammelle uguali. Ancora sidee prendere guardia & non comperare ica ni dala nefici ne da chaciatori imperoche eprimi sono inutili a seguire le pecore & isecondi se uedranno la lepre o ilceruio piu tosto che alle pecore gliandrano drie to:perlaqualcosa decani che si comperão daipastori quello e miglior che e usato di seguire le pecore & che non sara auezo a dalcuna cosa imperoche ilchane conage uole cosa saueza et sausa. Icani si deono bene pascere di pane allora che sono con la gregia acioche per la fame uogliendo cerchare del cibo della gregia non sabbia apa[illegible]ire. Ancho non si deono lasciare pa scere la carne della pecora morta acioche per lo sapore meno non ne siano astinen ti defar danno alla gregie ma dansi loro lossa ben trite et rocte imperoche per que sto illor denti diuentono piu saldi et for ti per lo sapore delle midolle et prenda no il giorno il cibo doue pascono et lase ra nelluoco doue sastallano: Le cagne so gliono tre mesi stare pregne et quãdo par torischono et ne fanno molti si conuen gono ellegere quelli che uorrai per tene re et tutti glialtri gittera uia peroche quã ti meno sene lascia loro tanto nutricando gli diuentano migliori. Ancho simette loro alcũa cosa sotto per laqualcosa stiano piu morbida mẽte et si nutriscono piu ageuol mente icatellini cominciano a ue dere inuenti giorni in due mesi dalparto non si disgiungono da la madre et menane piu i un luo cho et admettonli a combattere accioche piu aspri diuentino. An co gliauezano che legare si posso no prima con lenti legami accio che se arodergli sisforzano gli ga stigono perche non uisi ausino. Alchuni con noci greche con aqua tinte gliungo no gliorecchi et entro aditi accio che le mosche che quiui stare sogliono non gli offendano che se non si facessi diuentere bono ulcitrosi. Et accioche non sianno fe rite dalle bestie si pongono loro chol lari di ferro hauente sotto solene chuoio et cho chioui confitti acioche al collo nõ nuoca la dureza del ferro. Il numero de cani nella moltitudine delle pecore si suo le apparechiare. Ma nelle parti saluatiche rimosse dalle uille doue le bestie ree sono molti sono richiegiono. Ma nel uilaticho gregge due ne bastano maschio et femi na imperoche insieme piu sono continui & luno con laltro diuenta piu aspro: & ac cioche se uno ne inferma sanza cane non rimanga la greggie. iquali auezi la nocte a uechiare et il di rinchiusi dentro ador mire.

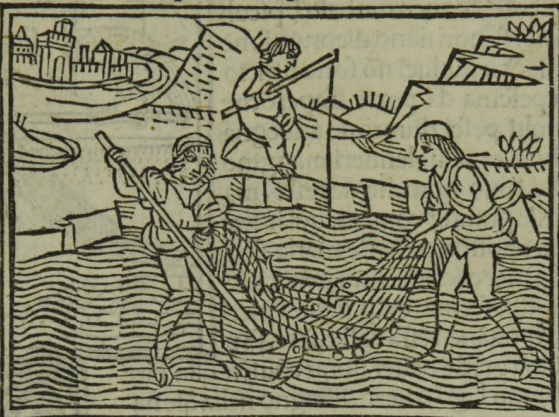
De pastori quanti et come sieno. cap. lxxviiii.

Lle magiori pecore dinecessita conuengono essere deta cõpiuta alle minori e fanciugli alcunauolta bastano. Anco qlle che colli demonti usano piu ferme siri chiegiono che a quelli del fõdo continuamente alla uilla ritornano. Adunche ne salti e lecito uedere lagiouentu & quella q̃ si armata quando linfondi non solamente ifanciulli ma le fanciulle ageuolmente le paschono. Neldi pascere debbono lagregie insieme & comunemente tucte uederle per numero & alcuna uolta alsuo loco lagregia si debe redire sotto un maestro & questi magiore per conoscenza & di tuti piu amaestrato & a quello tutti gli altri comparire debono & cosi si couiene che glialtri deta auanzi acioche per la uechieza meno possa sostenere lafatica. Ne uechio ne tropo giouane ouer fanciullo la malegeuoleza de colli o de monti portare possano laquale di necessita conuiene si facia. Coloro che il gregie seguitano & maximamente gliarmentizii & icarpri ni iquali lerupi continuamente apascere uanno forme duomini da eregere sono che sieno fermi & uelocemente correnti & dimembri expediti che non solamẽte la pecora seguire possano: ma darubatori & lupi difendere iquali le fatiche che bisogna sostenere possano: iquali corerre ouero lanciarsi non e ogniuno a questo uficio adato. Il maestro prouedere conuiene che seguiti tutti strumenti che alle pecore & apastori e bisognio & maximamente alla uita de glihuomini & ad medicie de le pecore. Alla qualcosa hanno iumenti dossari de signori altri cauagli altri muli ouero asini ouero altri che il peso a dosso portare possono. Quegli che nel freddo continuo permangono ageuolmente hãno la conserua nella uilla che apastori le cose necessarie facia. Ma a quelli che ne salti & ne saluatichi lochi pascon le femine agiugnere uisi conuiene lequali il gregie sequitino & che e cibari apastori gouernino acioche quelli piu solleciti facio il maestro dele pecore sanza lettera sofficiente non e percioche leragiõi del signore ne altro diritctamente fare non puote: il numero de pastori essere dee secondo la moltitudine delle pecore & la generatione delle pecore & secondo ladiuersita de lochi da pasciere & iuenditori de glia gnelli et ifacitori del cacio & de caci magiori & de minori & cosi secondo gliusi che tute le cose che sono bisognano fornischano.

Delleporario & lepre & deglialtri animali che sono darinchiudere. cap. lxxx.

Lleporario e un loco rinchiuso nelquale si rachiudono lelepri & icaurioli & ceruj & porci saluatichi & altri animali nõ rapaci fiera: Impertanto cosi antichamente chiamata iperoche le lepri maximamẽte sinchiudeuano in quello. Ma di tute q̃ste cose la guardia lacrescimento & il pasto aperto & conosciuto e & impero brieuemente e daspiegare & impero assepata intorno alloco dimateria o uero fosso o uero ripe grande o picolo secondo la possibilita del signore si facia tanto alta & cõposta chñ ne lupo ne bestia entrar ui possa ne disopra saltare & quiui si come si conuiene esser lochi nascosi con uirgulte & herbe doue le lepri nascondere si possano & arbori con grandi rami e quali dal percotimento dellaguglie difendano nelqle se lepri maschi o femine pochi metterai imbrieue tempo illoco se nempiera tanta e la fecundita di q̃sti quadrupedi che spesso si truoua che poi che anno figliato dinouello incontanẽte sono coglialtri gros

se & cosi molte se netruouono nel uentre glialtri hauere. Et iperoche chi saper uuo le conoscere il maschio dalla femina si come scriue arcidio ifori della natura si dee raguardare iperoche sanza dubbio il maschio uno & la femina dua se cautamente & soctilmēte raguarderai ma delle lepri tre generatiōi nesono una maniera italica coprime pie piccoli & cō qlli di drieto alti & nella pte disopra el dosso bigia & nel uentre biancha con orecchi lungi laqle lepre si dice che poiche che e pregna dacapo concepe. Ingallia celsarina & i macedōia sono una generatione grāde molto & iispagna & in italia mezolane. Anchora i gallia sene truoua dunaltra generatione che sono tutte bianche: una terza generatione e che sono nella spagna & puincia & in pte dilōbardia & alle lora occorrēze nascono simili alle nostre lepri da una pte ma minori lequali cuniculi chiamā lepre edecta imperoche con lieue piede uade. Cuniculi i pero sono decti che figliāo sotto terra doue nascondono porci saluatichi. Auere si possino nel leporario porci saluatici chaurioli & cerui sāza dubbio & qsto raccōta Varro che conciasiacosa che fusse in luocho che si chiama ager dilorēzo nelquale un triolino era in altro luoco doue sicenaua & maestralmēte uedde fare una selua. Era sopra aciquāta iugieri diterra. iliugiero sie spatio dilūgeza diterreno di pie dugento qranta & dilargheza di pie dugēto uēti & la materia cioe ripa era cōposta & chiamato fu uno che cō una scola & cetera: uēne & quādo acātare comincio labucina ensio & subitamēte lattornio glialtri & tanta multitudine di cerui & daltri animali di quatro piedi che il raguardamēto peua bellissimo lutilitade lepocarti e grā dissima & e che di pochi animali i breuissimo tēpo senanno molti lecui carne amāgiare si conuēgono & hānosi ageuolmente & lepelli sono buone per fodcrare delle uestimenta & utili per correggie.

Della pescina & pesci da richiuder. lxxxi.

COlui che pescina uorra prima dee eleggere illoucho conueniente ilqle in nessuno tempo acqua uimanchi iperoche i altri luochi nō puo durare. Ma delle pescine alchune sono grādi alchūe piccole & alcūe mezāe & ācora alcūe sono difōti alcūe son distagni alcūe marie alcūe fluuiali. selle sono piccole armisi di pietre cioe disiepi dilegni & uimini & con priete murate acciochc lōtra o altro aiale noceuole entrare non possa. funi ouero uiti sopra quella tendano perliquali gliucegli rapaci si spauētino & in quelle si mettō depesci che siano aquellacqua cōueniēti cioe di quelli chī i quelle parti si truouono. Imperche alcuni stanno piu uolentieri in fonti o ifiumi altri inistagni & in laghi. altri si dilecta in acqua marina: & lapiscina uuole esser piccola et afonda inquāto de cauatori si puo te: et se lacqua sia difōtana o uero difiumi

inquella potrãuo ben uiuere diquelle che sono nelle parti dilombardia cauuedini scardoni barbii & alchuni altri piccoli pesci & forse trote: Ma sesara Incunale ouero cha sia lotosa meglio sare p quel la tinche leqli amodo diporco si dilectono del fango & anguille uiscose & anco tutti altri picoli pesci se non siano dicoruptione infecta: ma luci nõ sono ĩ picio la pescina da porre imperoche molti pesci diuorono aduegna chele rane uolentieri mangino che sono nimiche depesci. ma nelle grande conueneuolemẽte stare possono chesse maria sara del mar cõdocta tutti generationi dipesci marini p natura picoli sipotrãno ĩ essa cõseruare. se p scina grãde hauer uorai cõuiẽsi qlla fare digran lago o uero distagno nella qle siano acque molte ragunate uiue o difiumi odipioue ĩquella discorenti o uero acqua marina che nelle piu entra: chesse dilago ouero distagno lacqua per alcuno luogo esca qui sirichiuda siche simpedisca lusci mento de pesci & non luscire dellacqua: ma se in acqua dolce permanga potrãno si in quella porre & serbare ogni generatione di pesci cosi grandi come piccoli in cotali acque uiuenti sono & alcuni marini pesci equali atale acqua uenẽti sene dilectono & quegli cotali similmente mettere si possono. Ma se sara dacqua marina mettere uisi debono tute generatiõi di pesci marini: sella sia molto profonda se nõ fussi gia pesce grande come la balẽa che ĩ nessuno loco se non inpelago di mare richiudere si puo. Ma se dimezana grandeza sia la pescina di quegli che nella predetta detti sono si possono mectere. lado ctrina aquali pesci uisi possino inchiudere: della pescina grande utilitade si consequita: imperhoche di pochi pesci inchiusi ibreuissimo tẽpo senãno: molti uedere sene possono & molti ad uso di mãgiare auerne.

De pagoni. cap. lxxxxii.

Ompiuto il tractato deglianimali et depesci: diqueli di dua piedi & di tutti glialtri uolatili e da dire & prima de pagoni imperoche perlaloro belleza piu nobili sono che tuti glialtri ĩqli danutrire si comme pienamente disse Palladio ageuole e se daladroni o animali nociui non si tema iquali per li cãpi spesseuolte discorendo si pascono e polli loro menano & nel uespro altissimi arbori salgono. A q̃sti una sollicitudine si conuiene ĩperoche le femine ne campi giaciono dalle uolpe si guardino & impero nelle brieue isole meglio si nutricor o. A uno maschio cinque femine bastano laqualcosa da obseruare e si cõe dice Varro se a fructo raguardi ĩperoche allora deono esser meno ĩmaschi che le femine: ma se adilectione piu bello e il maschio cħ la femĩa: ĩmaschi luoua efigliuoli suoi pseguita si come stranieri prima che aq̃gli lacresta nasca o ĩsegna alcũa: adi tredici di febraio ascaldare si co-

minciano & della faua legiermēte arrosti ta si cōmuouono ad libidine se loro ogni quinta di si dia tiepida. Il disiderio dusare colla femina il maschio dimostra q̄do la belleza della coda sopra si dise uolge con stridore corrēte se luoua de pauoni alle galline si pōghino scusa le madre dal couare: tre uolte per āno il parto fāno: il primo parto e dicinq; uoua: il secundo e di quatro: il terzo di tre o di dua. Ma aporle alle galline si uuole hauere la gallina apparechiata al primo crescere della luna anoue di: noue uoua le si pōgōno le cinque siano di paghono & laltre di gallina. Il decimo di luoua della gallina gli si tolghão & altre uoue di gallina ui si ponghino innumero come prima. accioche nella cientesima luna si possano copagoni luoua aprire: & luoua del pagone che alla gallīa sottoposte sono spesso chomano si riuolgano socto sopra segnādo luoua dallūa pte siche nō falli iperoche altrimēti fare appēa potrai & le magiore galline ellegiere ti cō uiene īperoche alle miore meno uoua socto porrai. Il nido si dee loro fare socto tecto & da terra leuati accioche serpēte o bestia andare nō ui possa si come dice Varro & il luogo uuole essere necto & apto & che il loro pastori spesso neti il luocho dallo sterco poi che sarāno nati se molti auna riducere uorrai quindici a una midicie bastano. i primi con farina dorzo cō uino bagnata a polli darai ouero faria facta & freda ta poi loro si dia porco minuzato trito ouero chacio fresco che sia bene tractone il sugo impoche el siero loro molto nuocie. grilli leuati loro e piedi si dāno loro & cosi sono da pascere insino aun mese & poi orzo potrai loro dare solēnemente insino al quinto di poiche nati fiano li piu inuno cāpo mettere acōpagnati dalla loro nutrice apascere. la pipica & la crudita īquesto modo si ripara per li quali la gallina si cura. Imperoche allhora e periculo grando quando comincia a producere la cresta. īperhoche hanno infermita come ī fanciugli quando edenti mectono. Lutilita loro questa e chelle loro carni assai buone sono. Ma a smaltire sono dure. le penne son belissime: & imperho alle fanciulle p̄ ghirlande & altri ornamenti sono cōuenīēti.

De fagiani. cap. lxxxiii.

FAgiani nudrire questo da obseruar e che nouelli sono apro ducere figliuoli cioe che lanno indrieto sono nati. Imperoche innanzi fecōdi esser non possono & del mese di marzo o daprile mettano e maschi colle femie & ancho a uno maschio dua femine basta. una uolta lanno figliano & uenti uoua al parto si pongono & meglio dalle galline si producono. si che quindici uoua di fagiano una nutrice cuopra & le altre fiano di generatione della gallina. In sopporgli la luna & il di si consideri si come degli altri habbiamo decto. Il trentesimo giorno i maturi polli nascono allu me cioe escono dalluouo & perdi quīdi ci cō farinata dorzo si pascono ma fia freda poi si da loro pāico & grilli & uoua di formiche & guardagli dallacqua accioch e non nasca loro la pipita che se pipita haranno aglio con pece liquida i becchi loro dourai spesso freghare & si come alle galline trarla le loro carni sono optime.

Delloche. cap. lxxxiiii.

LOca acqua et herba deſidera et ſanza queſte male ſi regono a luochi ornati inimiche ſono iperoche le coſe cultiuate chol beco guaſtono et collo ſterco bruta: Aſlenela piuma laquale nellautunno diueglia mo et nella primauera: A uno maſchio tre femine baſtano. Se fiume ui mancha una lacuna uiſi facia ſe herba nō ui haueſſi di tre folio fien greco et dherbe agre di lactughe indiuia per loro nutrichamēto feminiſi: le bianche ſono piu feconde che le uarie et bigie meno: imperoche diuentano ſaluatiche le dimeſtiche comiciono a figliare in calēde di marzo inſino al ſolſtitio eſtiuale cioe inſino a mezo giugno quaſi quindici uoua a una ocha baſtano et coua ditrentuno ma meglio e che alle galline luoua ſoponghi: īperoche piu ne produceranno et quando ſono nati allaia ſi mettono: et quando queſto una uolta haurai facto luſanza riterranno ſe alle galline luoua delloche ſoponi acioche non ſi impediſcano alluoua ortica ſocto porrai ipaperi e primi dieci di dapaſcere ſtiano ī caſa poi fori gli poſſiamo mēare doue ortiche non ſia lecui punture fortemente temono et maximamente i prati o impeſcine o in paduli: A ie habiāo ſopra terra doue non ſi mectono piu che uēti paperi et ſia ſanza homore et trita e loſtrame ouero paglia et da guardar ſono dale donole. in quatro meſi bene ſingraſſāo et meglio nela ltenera eta ſingraſſano farinata ſidae loro tre uolte il di et ī loco largo diſcorrono et impero nō ſi laſcino diſcorre: in obſcuro loco ſirinchiughino et ī loco caldo et coſi i maggiori ancora il ſecōdo meſe ingraſſano i picoli ſpeſſe uolte il di trenteſſimo ſingraſſano et meglio e ſe aſſatiera il miglio ſida loro in cibo Alloche ogni legume dare ſi pote fori che mochi. Dallupo et da golpe ſono molto deſiderate et pero dalloro ſi uogliono guardare. Lutilita delloche e che molto ſono amate le carni depaperi quādo ſono graſſi et che non ſieno di piu di quattro meſi et le loro penne optime ſono pelecti et ledure delle alie bone agliſcriptori.

Dellanitre. cap. lxxxv.

Anitre ſono della natura dele oche et in quel medeſimo modo epaſtini richiegono et quaſi in quel medeſimo modo ſi nutricono: uolentieri paſcono herba anitrina che naſce nella ſuperficie dellacqua nel tempo della aduſtione del ſole ogni rectile cioe animale che uanno col corpo p terra come ſerpi et lombrichi lucertole et ſimili uolentier paſcono et tranghioctiſcono. Lutilita e nelle penne et nella carne et ne loro poli ad uſo ma ſono indigieſtibile et uiſcoſe.

Delle galline. cap. lxxxvi.

COlui che pfecte galline uuole hauere dee elegere le fecõde ch spesseuolte sono quelle dirossa piuma elle nere & di ipari deta & di grossi i capi & dileuata cresta & ampia questa iuerita aparto sono migliori. le bianche altutto sischifono. Igalli uogliono essere nerboruti cõ rossegiãte cresta & cõ corto becco & acuto & grosso cõ occhi neri colla penna del collo rossa & di colorr uario ouero dorato cosemori pilosi cõ gãbe corte & ungie lõge cõ codi grãdi & cõ ispesse penne spesso gridãti & battaglieri & i bataglia ptinaci cogli aiali che nuocono alle galline nõ solamẽte nõ temano ma ancora cõtro alloro uadino: se dugẽto nudrire ne uorrai luocho chiuso e da hauere nel qle due gabbie diloro abituro cõgiũte sieno leqli uerso loriẽte guardino & siano dilungheza dieci piedi & dãplitudine & in alteza poco meno. Ciaschũa habbia una finestra di tre piedi luno piede piu alto di uimini facte rade sicche lume dião molto & che p quelle niẽte entrare possa che alloro nuoca itra qlle due sia un uscio puno qle el gallinario churatore di qlle intrar possa. nelle gabbie spesse ptiche messe sieno siche tutte sostenere le possino & cõtro a ogni pertica nela parete sia un lecto cõe dinãzi dixi & sia texuto nelqle neltẽpo dl di esser possa & siaui dẽtro sabbioni acciocche nella poluere si possano iuolgere. Idecti lecti siano intagliati nelle decte pariete ouero fermamẽte cõfitti ipoche il mouimẽto qdo lacoua nuoce: & ne nidi qdo hara partorito togli il decto strame & meterai del nuouo acciochele pulci & laltre cose che nascere sogliono leqli riposare nõ le lascião uadão uia pero chelle cõsumão p laqlcosa luoua i aqsi corrõpão & ql uorrai porre nõ piu che uẽtici que uoua lesi põghino aduẽga che p la fecõdita sua talora ne gouerni piu. Palladio alle migliori dele nr̃e diciasette ouero diciãnoue comãda che senepõghino. ma di cesi che i alcũa pte del mũdo si truoua hoi che iforni ital maniera scaldono che illoro calore e uguale alcaldo delle gallie che couono & in ql forno mectono pẽne piccole & mille uoua di galline dopo uẽti di nascono successiuamẽte & esconsene fuori & loptimo pto fie dallo equinocio uernale inãzi cioe damezo marzo inãzi & ql le ch inãzi opoi nate sõ nõ sõ da soporre a gallie uechie che apollastre & aqlle che ilbeco ne ungiõi nõ siano acuti. ipoche le pollastre sõ meglio da far luoua daporre ouero p ouare che p couar & meglio che nõ sono leuecchie. Ma optime al pto son qlle che sono dunãno ouero didue. Quelle da couare inchiudere sidebbono siche ildi & lanocte couino fuori che la mattia & auespro quãdo abecchare & bere si da loro. Et cõuiensi chel curatore uada alquãti di iterposti & luoua riuolga siche ugualmẽte si scaldino: & auolere conoscere luoua piene dallaltre quando le uieni aporre

sie dimecterle nella aq̃ imperoche le pie-
ne uano a fõdo & lesceme nuotono agal-
la ancho asperarle q̃lle che tralucono son
uane quelle che non tralucono sonno
piene. Anco e dasapere cheluoua lunge
& acute sono maschi & leritonde sono fe
mine. Al porre delluoua siuuole obserua
re che siano dinumero impari & che luo-
ua che si pongono abbiano seme dil gal-
lo: il curatore iui a quatro di che lara poste
se le torra & spereralee il puro che in uno
modo aq̃llo si dee unaltro soctoporre &
poi che nati sarãno desi somectere di ciaſ-
cũo nido aquella che mena uuoua hae &
q̃lluoua chaura allaltre sustituire & questa
darne alpiu trẽta. Ma magior gregia non
ne dafare eprimi polli perdi quidici si de-
bon guardare dalla poluere aceioche illo-
ro becchi nõ si impediscino dalla terra du
ra & aq̃gli il miglio optimo e & illoglio &
granella minute & di panico sõ assai buo
no. Ma il pasto delle gallie deiq̃li molto si
dilettono sono uermicegli & panicho &
quasi ogni granello & maximamẽte illo-
glio molto loro si cõuiene et e allhumano
corpo nimico. p lo cibo dela uinaccia diuẽ
tano sterili et p orzo amezo cocto & spes-
so partoriscono & rẽdono luoua piu gros
se si come palladio dice. I polli piccoli da-
porre sono alsole insulletame accioche en
tro uisarauolghino & iquesto modo me-
glio crescono. Ma quãdo le pẽne harãno
auezzare si uogliono che una odue gallie
seguitino accioche laltre appartorire sião
spacciate anzi che a nutricare occupate &
q̃do acouare comincião si debbono porr
alla nuoua luna: iperoche quelle che pria
si pongono nõ socedono & inforse uenti
di sicouono & quãdo sicouono da mecte
re e conesse corno di cerbio ouero ĩcẽder-
lo: imperoche il suo odore iserpenti ucci-
de molte passiõe ricieuono dauolpi & da
altri aiali & imperoche appresso di que lo
ghi e da stirpare tucte herbe & arbori do
ue le uolpi si nascondono p apostare: la no
cte si rinchiudão nelle gabbie optimamẽ-
te da ogni parte armate & tessute & nõ si
lascino difuori di nocte dormire ĩpoche
lamaluaggia uolpe si dice gliapposta: inal
to salga accioche uegga gliocchi sua lucẽ-
ti si come faccelline & la coda si come ba-
stoncello le menaccia & cosi impaurite ca
giono & q̃lle prẽdono. Anco sono appo-
state danibbi & da alcuni altri rapaci ucie
gli & maximamẽte da aguglie contro al-
lequale tendere funi ouite o uitalbe sopra
illuogo doue il di dimorano prẽdonsi an-
chora le golpe cõ tagliuole et con altri ĩge
gni. & inibbi con rete o con ueschio o cõ
laccciuoli. La pipita aquesti anchora nasce
re suole laquale e una biãcha pellicella che
la ligua ueste nella parte extrema cioe nel-
la punta et questa lieuameute cõ lũghia si
tolga & illuogo cõ cenere si tocchi & con
aglio trito la piaga mundata si bagni. an-
cora uno spicchio daglio trito conolio al-
lastroza si mecta & ancora lastrafizaca fap
se acibo continuo simischi & daguarda-
re sono che nõ bezichino lupini amari im
peroche agliochi fanno nascere granella
che laciechão si come dice Palladio lequa
li quando lanno con uno ago lieuemẽte
quelle pellicole soctili silieuano: & inque-
sto modo si cuorono ugnẽdo poi cõ lacte
difemia mischiato cõ sugo di porcellana
o uero con sale armoniaco & comino mis
chiato cõ mele: Anchora da pidocchi for-
tamente son molestate maximamẽte quã
do couano iquali uccide la strafizaca pe-
sta & stẽperata cõuino & lacqua degliama
ri lupini selli fuorono passono dẽtro alle-
pẽne. Lutilita delle galline e che di quelle

nascono luoua lequali nutrischono icorpi humani molto & subito lequali usiamo in infiniti cibi. lequali optimamēte serbare si posson lungo tempo se si confreschino & cōfreghino di sale minuto odissalamoia ptre ore & poi si lauino & incrosca & in paglia si serbino o uero si serbino in sale. Ancho di quel e naschono polli che quando sono deta tenera son i cibo optimi & sessi castrono fiāo chaponi che meglio chaltri polli ingrassano & sono dilodeuole nutrimēto: La carne ācora dele galline bōa & se giouāni son & se sono grassi le pēne loro ancora sono bone i coltrice

Delle colombaie. cap. lxxxvii.

LE colombaie si possono fate i dua modi ouero sopra colonne cō parieti dilegname dimuro di pietre atorniate o uero sopra torre di grosso muro murate & ciascuna puote hauere nidi ouero denidi forma. Ma meglio e in muri di torre che dilegname & meglio e dentro che difori e nidi hauere imperoche se di fori haurai i nidi la colombaia si perde aquale e di grā de utilitade & piu ageuolmente ipipioni da rapaci ucelli sono rubatti. faciasi adunque la torre dipietra conispatii largi ouero strecti secondo la uolunta del signore & secondo la sua possibilita non tropo alta con parieti intonchate da ogni quatro sue parte alcune piccole finestre che solamēte allo entramēto delle colōbaie & alluscire seruino. socto lequali sia un circuito depietre soprauanzante intorno ilquale il salimento delle donnole & delle altre nociue fiere non impedisca & sopratecto si nestra habbino per laquale entrino e colōbi & escano imperoche uolentieri e colombi sopra tecto dimorano. Sia la finestra sportellata dipietra o dilegno acioche per quella irapaci ucielli entrare non possino: e nidi si formino dentro iquali alcūi fanno diriti & mezanamente strecti: alcuni gli fanno torti nascondendo le couanti colombe quelli che couano. Alcuni fanno le finestre late un poco concaue ouero lunghe & piu ciēste picole a torno alle pariete et altetto lappicono et fermano che in quelle le colombe piu uolentieri couono: ma per sperimento apparra alcune colombe esser che piu uolentieri in muro couono che in ciestele sannidono et alcūe che incontrario et alcune che piu uolentiere in aperto in qualūche loco et sopra qualunche cosa chon nidio o sanza nidio couano et alcune piu uolētieri fanno innocultoet impero non e inutile penso che nella colombaia nidi dogni generatiōi fare acioche diuersi affecti delle colombe sodisfacino aduenga che qlle che nel muro da sterco et da pidochi piu ageuolmēte sinetio: laqlcosa spesso fare si conuiene impoche da quegli quādo sacrescono il piu delle colombe couāti soffendano. E ancora ottimo che nelle colōbaie si ponghino traui in piu parti et maximamente intorno etassi sopra liquali al tēpo dele pioue et dele neui et altēpo dl

superchio caldo le colōbe ingran qnātita dimorare & riposare si possono & chosi dal loco proprio uō e ageuolmēte si sceuerano & mondi si ācora spesso illoro loco & sia da ogni parte bello. Impoche nella bella casa si cōe glihuoi piu uolentieri dimorano cosi e colombi nele colombaie& sapi che ogni paio dua o tre nidi almeno uuole hauer aduegna che alcūa uolta moltiplicano intāto che riempino ogni nido & il palcho & letraui & tuti elochi. Palladio dalle donnole dice che sicuri si fanno se infra loro uechia ginestra sisparge. & anco dice che incolombi mai illoco non lasciano se dei capresto dello impichato si ponga sopral passamēto dele finestre della colombaia: ancora dicono che inducō deglialtri colombi se del comino & mele mischiato si pascio nel tēpo della primauera quādo comiciono afigliar ouero se nel le loro alie dibalsimo funghino & spesso figliano se orzo arrostito o faua omoco ouecie orobiglie alloro sapparechino.

Delle noue colōbaie & colōbi. lxxxviii.

NElle colombaie noue colōbi uechi daporre nō sono impe roche si ptono & ritornono a principali lochi: ma mettan uisi giouani quando lepenne cōpiute hāno ouero q̄si che cōpiute & di q̄gli che ui si mettono migliori sono isassaioli & dopo quegli sono itigrani cosi dalla gente p lo colore delle pēne chiamati cotali i colōbaie meglio durare si uegono che glialtri ibiāchi altucto sischifino ipoche durare nō possono pche dagliucegli rapaci molto si uegono dalla lūgi. & q̄to piu da prīa uisene mectono tanto piu uelocemente il loco si compie & spetialmente dapor uisono del mese dagosto & disectembre o uero diluglio iperoche allota piu ageuolmente trouono e cibi necampi prossima. ni perlaqualcosa non si allungāo dalla colombaia & non si pdono: del mese di marzo o daprile o dimagio da porre nō sono per la contraria ragione: per quidici di al pricipio si tengono chiusi che nō possin uscire fori & se infino auno mese si tēgono chiusi sara piu utile imperoche allora saran piu grassi & aritornare piu amacstrati: iperoche e primi quindici di dimagreza sono infecti pche non sāno ancora bē bechare & quādo rinchiusi dimorano & poi alcun ui sida loro nella colombaia copiosāmente lesca & delacq̄ ingrassono dopo il decto tēpo sapra loro a tēpo nuuoloso ouero sereno. Ma meglio e a tempo piouoso: impoche allora escono & ritornono dētro & nō subito uolono allungi.

Como si gouernino & aduezino. lxxxix.

QVelli che nascono nella colōbaia o che picoli uisimectono di quella non ageuolmente si partono ma uanno alcūa uolta adaltre colombaie che trouono esca quando nō sene da loro ne nela loro ne cāpi ne trouono: q̄si tuti poi che non hanno bisogno desca si tornano alla sua: & anchora uale piu la sua bella & buona se nel tēpo quādo non trouono esca copiosāmēte loro sene dia laqualcosa e quando leneui o uero il giacio e sopra la terra: & del mese di magio & daprile arati glistopioni non si partono molti figliuoli sāno. Ilcibo a q̄gli conueniente e faua grano uecia saggina panicho & ogni altro granello loquale uolentieri prenda. A cento paia di colōbi sidia di granno loctaua parte duna corba ogni di & il dopio q̄do altucto neue trouāo: il beueragio ācora si dia loro nella colōbaia assoffìciētia & diasene loro quādo nō hanno acq̄ se nō molto dallunge o che p lo grā caldo o gran giacio trouare non ne possāo: ouero senepōga i q̄lche uaso o

loco presso alla colõbaia allaqle scendere possano & impero e qsi lor necessario che siano apresso alloco doue acqua discorra oue quiui & bere & lauare si possino. Mõ disimi sono qsti ucciegli si cõe dice uarro optimo e che dogni granella sidia loro si cõe grana faua minuta moco cierchia uec cia & rubiglia sagina orzo spelta loglio panico & miglio acioche si uegha che piu uolentieri apetiscono & quello spetialmẽ te si dia loro acioche piu desiderosamente qui dimorano & meglio figlião palladio dice che piu spesso figliano se orzo arro- stito sidia loro ouero rubiglia ouero faua & dice ancora che niente appetono se nõ lastate dellaqle molto ingrassano cioe pa- nico ouero miglio in mulsa macerato sẽ- pre il prẽdano & la mulsa & acq nellaqle qlunche granella in mollate sarãno & da- te loro nõ si partono & ancora glialtri ui- menano & questo da noi poco fafferma. Altri sono che dicono che nõ si da loro la mattina ne il di tale esca acioche il di ꝓcuri- no andar abezicare altroue: ma diasi loro auespro & quello che nõ trouono di fori dẽtro trouino: iperoche sella si dessi loro lamattina non procurerebono andare al troue: ma al tempo nelle neui si dee loro dare lamattina conciosia cosa che altroue non ne possano trouare.

Dellufficio de pastori dle colõbaie. lxxxx

IL pastore de colõbi spesso dee mõdare loro il loco & il letame gouernare imperoche il pasto re de colombi se alcũo ne tro- ua ferito si locuri & se alcuno morto sil gi ti & se alchũi ui sono tropo fieri & bacta glieri in mõ che glialtri offẽda quindi lo rimoua & in altro luoco secreto da quel- lo si ponga: & se pipioni ua sofficienti da uendere uenda & cibo & beueragio sof- ficiente dia coloro che sogliono ingrassa re i colombi quegli che uendere uoglio no quando sono piumati coperti cibano quegli di pane bianco masticato ouero molle il uerno dua uolte lastate tre uolte ciascuno di la mactina dimerigio & da- uespro quegli che gia grandi le pẽne han no lasciono ne nidi conle gambe rocte & da nudrire alle madri angrassare. nelli tra gono loro le penne duna alia: iperoche q gli che fermi stanno fermi piu tosto igras sano che glialtri si come dice uarro. An- co si de curare & difẽdere da ognaltra no ciua cosa iperoche son presi dalli sparuie ri dal nibio falcone & da altri simili ucie- gli rapaci i quali uccidere po con due uer- ghe inestate interra fitte intra loro inchina te quãdo itra qlle porra lanimale obliga- to cosi ageuolmente gli potra ingannare palladio dice che ancora dalle donnole si curi si fanno se intra loro ucchia spartea credo che sia ginestra dellaqle glianimali si calzono: Anco dice palladio che rami diruta molti indiuersi lochi apichati cõtro aglianimali inimicheuoli: anco si difẽdo no dalle fuine donnole & gatte & daltri ãimali che di raptura ducegli uiuono cõ tro aquali debe il guardiano luscio & tut ti e lochi onde entrare possino optimamẽ te coprire & cornici da ogni ꝑte auazante fare acioche danessũa ꝑte della pariete pas sare possa: anco soffendono dagliucegli rapaci & da diurni et da nocturni cõtro aquali chiuda le finestre et se apte le lascia et egli oda lostrepito de colombi entri ar- ditamente collume et gliucegli prenda et lucida et non curi de colombi: quegli uce gli rapaci del di conuischo et correti pigli et ucida la finestra disopra tecto serri e cã cegli siche e colombi entrare possino et uscire ma non gliucegli rapaci che sem- pre entrono con lalie aperte. Anco sono molestati epippioni spesse uolte da pido

chi allora ilguardiāo netraga elnidio & ri nuouilo: Ancho nascono lor nauiuuli in torno agliochi iquali glia eieiecono& maxi mamēte delmese dagosto iqli sono dauē dere o da māgiare cōciosiacosa che uessu na altra parte chel capo siāo ifermi: Anco si partono alcuna uolta impoche nō hāno dabecare aqsto sisouenga loro: & alcuna uolta plo spauentamētodegli animali cō tro aqli simpari come decto e idrieto An co muoiono per uecchieza imperoche nō si truouono nelle colombaie oltre a octo āni durare: sicome dicono gli experti An cho dee ilguardiano entrare spesso nella colombaia & quante uolte uentra secho un poco desca portar & qgli auezar achia mare acioche qgli piu dimestichi faccia Onde dee hauere uasi ditera datener acq nella qle nō possino entrare chopiedi ac cioche itorbidi & porne sopra lasse & tra ui leuati datera acioche bere possino.

Della utilita decolombi. cap.lxxxxi.

Niuna cosa e decolombi piu fe cōda sicomedice Varo impo che in qranta di cōcepe & par torisce & coua & nutricha & qsto qsi tute lāno fāno & solamte iteruolo no dela bruma alo eqnotio uernale cioe damezo dicēbre amezo marzo & fanno due colombi per uolta iquali insieme cre scono & hanno laforteza quando leloro madri partoriscono glialtri. ma gli exper ti dinostro tēpo nelle nostre parti dicono che dopo isei mesi partoriscono & nō pri ma & mētre che uiuono qtro uolte & cin q & sei & piu fāno figliuoli panno se esca habino abōdantemēte. ma se nō si da lor nulla tre uolte almēo partoriscono cioe di state Lacarne de pipioni amāgiare sono molto buōe & dilecteuoli & uolētieri sicō pano: Ancho illoro sterco e optimo atutte eplāte & semi & puossi spargere ogni tē po dellāno qnte uolte una cosa sisemina i qllo seme sispanda & poi qndo uogliono & diuēti corbe et diuēticinq et ditrēta opti mamēte singrassa labifolcha del grano se cōmano plo campo sisparga ugualmēte & con qllo grano allora seminato siriuol ga & nota che tre paia dicolombi lāno si no una corba dicolombia se lacolombaia ha dētro enidi & quāto meglio si cibano piu colombia fāno imperoche piu fermi stano che se cōuiene chaltroue uadio apa scere. Ancora e unaltra utilita laqle giene ralmēte sidice che sipossono p messagi cō lecter socto lalia o uero socto lacoda lega te aluoghi da lungi mādare se delluogo alqle simandāo recati sieno. anche racon ta palladio laqlcosa nō so se uero che me nono deglialtri se dicomio sipascono cōti nuo o uero se lirci dellaie si tocono colbal simo.

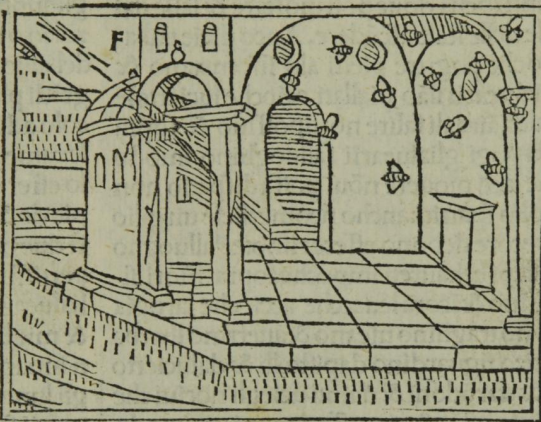
Delle tortole. cap.lxxxxii.

Perle tortole luogo daconstitui re e grāde se moltitudine no drire neuorreno & quello si come decolombi decto e che habbin uscio & finestra & acqua pura & lepareti monde con copritura & inquel le habbia molti pali fitti sopra iquali pos sano stare & habiano luogo acōcio doue si pascono et p cibo si da loro panico asciu cto: acēto uenti tortole qsi un moggio & cōtinuo si purghino illoro habitaculi dal lo sterco siche nōsi offandāo elquale si ser ua et e buono alla agricultura. aigrassarle cōueneuole tēpo e un mese et lemadri lo ro molte ne partoriscāo nelle quali molto fructo e gliucellatori dilōbardia maxima mente qgli dicremona tuta lastate lesiere et le tortole colle rete pigliono et ununa ca setta piccola luminosa cioe cō buon lume lerinchiugono et aquelle dāno cōtinuo ac q pura et panico quādo becare neuoglio

no & cosi qsi isino al uerno euero doppo lautuno loserbono & cosi mille ciquecẽto alcũa uolta neragunão leqli oltre amisura singrassono & cosi grasse optiamte uẽdõ

Cõe singrasson etordi & lepnici.lxxxxiii

CHi uuole e p̃decti uccieglí oue ro altre equali q̃do sono grassi molti caramẽte siuẽdono facia dauere loco chiuso oditegli o direte grãde copto grãde secõdo lemoltitu die deli uciegli che rinchiudere uorrai i q sto tecto lacq̃ p cõdocto uẽir uuole & q̃lla p canali strecti farla uentre apoco apoco laqle ageuolmẽte secare si possa:ipoche se lata o diffusa fusse lacq̃ sinquine rebe & berebesi piu inutilmẽte & q̃llo che auãza loro abere p cõdocto senesca acioche nelloto nõ si affatichio. Luscio dee hauere picolo & strecto p loqle il guardião appẽa ẽtrar possa & finestre rade p leqli nõ sião ueduti di fuori & che non possino uedere arbori o altri uciegli iperoche p lo desiderio di magrerebono & tãto di lume hauere si cõuiene q̃to basti loro apotere ueder lume doue stanno & doue si pascono & doue sabeuerano:appresso delluscia & delle finestre fia p̃ueduto che topo o altri aiali non ui possino entrare & dẽtro si fichino molte stãghe oue siriposino & ãcora pertiche inchinate dal solaio alle pareti alleqli molte ptiche si cõgiugnino al trauerso & liter uali siano al mõ de cancegli:alcibo de tordi si ponghino minestre facte cõfichi & di farro mischiato & grãella leqli usati sõ sti prendere & di quelle diche piu deside rosi sono:di uenti innãzi chetorre uoglia itordi largamẽte glidia il cibo & di farro soctile gli comici anutricare & q̃do bisogno e che di questo si prendano daltordaio si tragano & q̃gli che sono sufficienti nel minuscholo del tordario col magiore congiunto & conuscio & lume piu resplẽdente quiui quando q̃llo numero harae schiuso quelli che uuole tuti ucida & q̃sto inischiuso oculto acioche se glialtri gliuegono non spauentino chaltro tẽpo diuender muoiono. Lutilita & la dilectatione in questi e che lutilita imperoche iuili & dipicol pregio rinchiudono & ingrassati caramente si uendono & al mangiare de signori satisfanno & al desiderio dise & di chi uorra quando sara dinecessita.

Delle api che fanno il mele.ca.lxxxxiiii.

DElle api adouere tractar̃ diro p̃ria delle loro stanze ouero se die deleq̃li dice palladio ch̃ allogare si debono i alcũa parte dellorto segreta & aperta & calda & dauẽti remota ipoche e pasti portare ala casa Si cõe dice Virgilio nõ dilũgi dale dominicali case acioche da ladroni & dallo ad uẽimẽto de glibuoi delle pecore si sõmuouio & i loco doue sia habõdanza disiori liq̃li iherbe & ifructi & i arbori si pcuri co la idustria & diligẽtia & siẽo gliarbori da la pte diseptẽtriõe di sposti:& fiume o riuo o fõte uisia p̃ssimano che formi bassi

lacumi passādo Varro iuerita dice che ꝑs so alla uilla del signor nō si deno pore. Impoche leboci o suono o fuga si stima ꝑ ximo. porre si debono in aere temperato che distate nō uisia caldo & diuerno freddo & che raguardi uerso leuāte diuerno cioe i qlla pte nella qle iluerno ilsole silieua & habia ꝑsso adse luoghi doue ilpasto sia & lacqua sia pura. Virgilio iuerita egiugne che inanzi aloro habituri frōdenti arbori essere debono & ācho dicie che nellacq̄ che quiui stara sidebono essere salci icui rami siāo atrauersati & sassi grādi & ponti spessi doue possino stare & lalie dal sole delle state ascōdere. Anco dicie palladio che pogi tre piedi alti sisometano & glialuearii siāo piallati acioche luciertole o altri āimali salire nō uipossino & sopra qsti pogi glialuearii salluoghino imodo che lacq̄ piouere nōui possa dispatio non molto spartiti: ancho sicome dicie uirgilio lepecore debono essere rimote dalluogho dellapi echaureti impoche sopra ifiori sigittino & ācora leuacche accioche larugia da nō traghino tiscano & atterrino lherbe Anco siguardino dapistrelli & dalucierto le & darōdoni & datuti uciegli nociui che qste apostāo & rimosse daogni graue odore difangho & diqualūque altra cosa.

Deglialuearii come essere debbono. cap. lxxxxv.

Alalueri migliori son sicōe palladio dicie dicortecie formati maxiamēte desuueri impoche trasmuta la forza delfreddo & delcalore. possonsi anchora fare diferule & se qsto nonue fare disalcio & delle sue uimini si fabrichio. Ouero dilegno cauato darbore o uero ditauole composte. Ifittili cioe diterra pessimi sono iperoche diuerno gielano & distate scaldano & li entramenti sieo strecti siche nōsi perda glexami perlangiuria del freddo & del caloer dauenti freddi: Alta lapariete difenda & tucti loro introiti uerso ilsole siāo dirizati iluerno: & i una cortecia dua otre esser de bono & siāo picioli agrādeza degli api & che dallētramēto de nociui animali siripa rino p la stretezza et se le ape uoranno cōtrariare che altro uscimēto usino impero che se gliētramēte nō sono strecti sicome dicie Varo et uirgilio ilfredo imeli costrigne cioe cōgiella iluerno. Ancora ilcaldo quegli liquefacti rimete et luna cagione et laltra liapi temono: ma p grande parte glihuomini del nostro tēpo uno solo mezolāo o uero grāde foro usano nel mezo dellaluerio: anco debono glialuearii esser grādi plo grande exame & picolo plo picolo aduegna che nel picolo spessamente lexame gitāo ipoche dua exami nel picolo esser n̄ possono: alta o uero lūga sia dū pie de & mezo o uero didue, & lata sōme si due opoco piu ouero meno un huō expertissimo mastermo che migliori sono lialuearii quadri ditauole facti che iritōdi & migliori che giaciano un poco ichinati innanzi che diriti dequali possano litagli luno sopra laltro allogarsi &: aquesti aluearii fondo sia da ciascuno capo in cotal modo disposto che quindi possa agieuolmente rimuouere quando bisogno sara che delmele sitolga & ilfondo inanzi debba hauere dua fori piccioli & quello didietro uno nela parte bassa per liquali daogui parte entrino & escano. disse ancora che hanno trouato che meglio lauorano quando laluear io dentro e ischuro et quello e che ifiori debbono essere piccoli & le fexure dellaluearo optimamente suggiellate. laqualcosa molto fa alla loro industria. Vegiamo iuerita che iforami grādi apresso deluerno diciera riturāo solo un foro lasciato ala forma loro.

Dal scimento dellapi. cap. lxxxxvi.

Lapi pte nascono delliapi & p te del corpo dun bue putrefatto sicome dicie Varo ma il modo tacie Virgilio dicieil maestro accadio di qsta cosa essere stato ilprimo trouatore & trouo ilmodo elegiesi in logho strecto dipareti chiuso & con istreti embrici diteto copti abieti qtro torte fine stre. Tũ uitulus bima qrit huic giemie nares. & spiritus oris multũ rluctãti obstruit plagisq; pempto tũsa nisciera soluũt p ite gram pellẽ sic positum in loco clauso relinquunt et pezuoli dirame socto lecoste metono. Timo & chassie recieti & qsto sitoglie qdo zephiro trae cioe un uento dapo nẽte inãzi che prati comincino di uerdificare & inãzi che larõdine uenga elnido apichi allora lhumore del uitulo scaldato comicia auscire fuori & liapi crea leqli prima sanza piedi & icontanẽte alle stridenti pẽne si mischião & nellaria siljeauano.

Come & qdo sicomperino & portino alluogo. cap.lxxxxvii.

Le api optime sono lepicole uarie & ritonde sicome dicie uarro acõprarle ilcompetore uedere lecõuiene selle sane sono o selle siano iferme isegni della sanita sono se lesono freqnte nello sciame & se le sono necte:& se lopa che le fanno eeqbile eleno. Isegni delle men ualenti sie se leso no pilose & bructe cioe poluerose. dapro ueder e anche che piene sicompino glialuearii:laqlcosa & raghuardemẽto o uero ilmormorio seglie grãde & laspesseza de comeanti cioe atorno andãti & delle ritornanti dellosciame dimostrano:Se datramutare sono adaltro luogo qsto fare diligentemente siconuiene:& itempi che qsto meglio far sipossa e daraguardare:& iluoci doue sitraportão se sono sufficiẽti e daprouedere iltempo & piu tosto lapri ma uera che neluerno impo che qlle chi di state sitrasportano malageuolmẽte saueza no astare:& impo spesseuolte fuggono se dibuono luogo letrasporti:et doue sufficienti pasti non sieno fugitiue si fãno et di uicina regiõe piu tosto che dalũga da trasporre sono accioche non si spauẽtino della nouita dellaria. ma selle sono darechare dalla lunghi incollo dinocte si porthino ne allogare ne apporre glialuearii douiamo se nõ nel uespro stante: raguardiamo quindi che dopotre di che tutte fuori non esca lexame:cõ questo segno lafuga prendere pẽsano: & nõ si crede che fugano se sterco di primo giesto uitello si põga abuchi deuasi:si come Palladio dicie. del mese daprile come dice Palladio ne luoghi cõuenientilapi ciercehereno o se sono dapsso odilũgi. Sinepida liquida o uero altro simigliãte tingiente in piccolo uasello por tereno & obseruereno le fõti & lacque p ximane & allora delli api uegnenti o uero beuenti cõquello si tingão cõ uno fusciello intinto & poi aspettereno se tosto ritorna qlla chauemo tĩta allora stimiamo chella sia dapsso:ma sella tarda pspatio piu lõgo laqle stimiamo plospatio dl tẽpo aqlle che sono dapresso ageuolmẽte uerremo. Ad qlle che sono dilũgi inqsto modo puerrai: duna cãna isuoi iternodi cioe buccioli torreno che dallũa pte habbiun nodo & quiui uno poco di mele metterai & appresso dellacq della fõte anchora:accioche quando aquesto lapi puerãno & entrate sarãno inqsta cãna ilforo della cãna coldito grosso cura & una sola nelascierai uscire lacui fuga pseguita & qlla pfectamẽte laparte ti mostra del suo hospitio. Et quãdo quella uedere piu non potrai mãderai fuori laltra & sequitala & cosi tutte lasciate ti monstreranno dandare al luocho dello exame

Altri apsso dellacq̃ un picolo uasello dime se põgono acioche q̃do lapi harãno beuto al comũe pasto andãti laltre menerãno lo spessegiare deqli conosciuto laparte delle uolanti timostrerrãno & cosi ĩfino allexa me potrai seguire.

Gome sitenghino & procurino la pi. cap. lxxxxviii.

IL guardiano dellapi ꝓcuri che apresso alloro lugo sia abundã za difiori aq̃li o ĩ herbe o ĩ fru cti o in alberi landustria ꝓcuri & q̃ste herbe qui nutrisca cioe timo santo regia serpillo uiuuole psa lacinto che si di cie irighiagiuolo narciso grogo & tutte herbe disoaue odore & di odoriferi fiori Et ifructi siano ramerino elere arbori mã dorli peschi peri mele & tuti arbori pomi feri sanza amarore. & saluatiche q̃rcie ghi andifere rouori bossi terebinto lẽtisco cie derni tigli illicie minore Etassi & tini firi muouino. Isopradecti dolcie mele fanno: glialtri arbori fanno mele rustico sicome palladio dicie. Et q̃lle maximamẽte sono daseminare se pasto naturale non e come dicie Varo ĩq̃li gliapi maximamẽte segui tão: sicome rose serpillo apiastro papaue ro lẽte faua pesello basilico ciẽdragola che utilissime sono. Et icomiciono e fiori del leqnoctio uerna le cioe marzo & pmãe ĩsi no allaltro equinoctio cioe septembre. ma alla sanita degliapi aconcissimo e & adol cie ilmele fare iltimo & hauere acq̃ liqda onde beano & hauerla proximana laq̃le nõ discora & che nõ sia profonda oltre a due o tre dita oue simetano testi & pietru ze sopra iq̃li posarsi & beř possano nella q̃le e dhauere diligẽte sollicitudie che lac qua sia pura & neta che molto fa adhaue re buõ mele & che non ogni tẽpesta diga gnuola o diuẽto opione o fredo cħ quelle dal pasto alla lungi ãdare isforzi adapare chiare illor cibo siche non siano cõstrecte solamente dimele uiuere ouero dimagra te abbandonare glialuearii. Et impero di fichi grossi ĩ q̃ntita didieci põdi cioe die ci libre & quochono ĩ acq̃ libre sei iquali cocti iniscodelle psso põghono. Altri ac q̃ mulsa ne uaselli che siano ꝓximani laq̃l mulsa sitoglie parti noue dacqua & parti dieci dimele & quociesi un poco nela q̃ le agiungono lana pura per laq̃le suciono atẽpo di primauera acioche ditropo bere nõ sempiano o uero chagiano nellacq̃ & q̃sti uaselli pongono nelialueari. altri uue passe & fichi pestão & agiungonui sapa & diq̃sto iniscodelle danno loro alleq̃li il uerno aq̃sto pasto ãdar posson. Nel tẽpo della primauera q̃sitre uolte ilmese & di state similmẽte ilmelario raguardare de af fumicãdole lieuemente & da ogni sterco purgare laluearii & tucti euermi cauarne acio ãcora raguardi che molti re nõ uhab bia ĩperoche ĩutile sono pli apostamẽte & guere che li fãno poche due sono legene ratiõ deduchi sicõe Menecrate et uirgilio scriue: nero & uario che milioř serbare e ilnero nel mellario ucidere ĩpoche del laltro re traditore e & corompe laluo et pe ro fugie & cõ moltitudine & po ucidãdo lo ciessa la sua bataglia dellapi si come uir gilio dice del mese di magio si come scri ue Palladio si comiciono a cresciere liexa mi & nelle extreme pti de fiori e magiori si creono. Et lapicole lequale re altri stima no: Ma egreci ciestros chiamão & coman dono che si annieghio: ĩpoche il riposo cõ muouono del cheto sciame: & ãcora ipa piliõi cioe farfallõi abondano iq̃li anco an negare dobiamo. Anco apresso del comĩ ciamẽto dinouẽbre dallo sterco nettar si uogliono ĩperoche tutto il uerno i quegli mouere o uero aprire non possiamo: ma questo indi chiaro & caldo e dasare chon

pene ducie gli grandi leqli ano rigore oue ro cō altro simile tute lenteriora si spazio laqle lamano nō potrebe agiugnere & al lora tute fessure che sono ditorno diloto & di buouia mischiato dalla pte di fori tu rereno & cō ginestre & cō altre copriture assimilitudine duno portico coprireno a cioche dal fredo & dalle tēpeste si possāo difēdere:Ilbuono guardiāo dee del mese di septēbre glialuearii uechii conoscìere & ipieni & igraui eqli nellastate nō cōpo sero liexami uēdere ouero liapi uccidere & fare il mele & laciera in ql modo che i nanzi nel suo loco diremo:āco de il guar diano si come gliexperti affermano dista te tenere glialuearii con soctili fragmenti ditauole un poco eleuati siche lapi e uscir & entrare possano:ma non le luciertole & diuerno con buouina optiamente turare dache quādo molte ipouerìscono del me le ilqle si conoscie aluedere sedisocto si ra guardi o al peso ouero meglio faciendo un foro sopra la parte mezana & per que sto un mōdo uerghetto dentro messo dia loro del mele ouero pollo arrostito ouero altre carne. Anche dicono che se laluo e grasso lascisci iluerno sopra le sue sedie& se e magro ripongasi in casa i loco obscu ro ordinato siche itopi nō lo offendano.

Delle cose che nuocono allapi di loro cura. cap. lxxxxix.

DA prouedercōe dicie chellēfer me dalle pōderose & nō siano offese iperoche p qsto simeno ua ilfructo & ipo le deboli mor to illoro re si sottomectono a unaltro re le qli spesso cōtro ase cōbattono & qste iba gnar si uoglino collaq mulsa ilql facto nō uguale si rimangono dalla bataglia ma is brattansi leccādosi. Et magiormēte se dal la mulsa sono spruzate leqli plodoř piu de siderosamēte sappigliono & scepidisco no beuēti & cosi dellalueario mēo spesso si partono. ouero sossiede alcūa pte sufu micādole & ponēdo lor presso alcūa cosa olorosa deherbe maximamente apiastro optio & da puedere e optimamēte che p caldo nō periscono:se quādo p subita aq impasto sono oppressate o di freddo subi to che rade uolte aduiene che siāo ingāna te & da gocciole ossiese giaciono abbattu te & allora e da ragunarle in alcuno uaso & ripolle i coperto luocho & caldo & buo na cienere tiepida & piu calda che tiepi da gittarla sopra loro:dicrollādo pianamē te iluaso siche qlle con mano non tochi & porle al sole doue riuiuano apresso delo ro aluearii siche alle loro case ritornio ma se sono iferme che di questo si conoscie si cōe dicie uirgilio che cōtinue e alenferme altro color paurosa magreza molto lessor mai corpi delle morti fori sene traghino. Altre copiedi apicate allusci pēdono oue ro dētro nele loro case tute combattono: & isconoscienti p fame son & dicōtracto fredo pigre. Allora sono sode piu graue & susurrāo si cōe nelle selue immormora austro & si cōe in mane strida p le pcotēti onde & si cōe nelle chiuse fornaci il rabio so fuocho suapora. Allhora uisacciendra galbano odorifero & in cannelli di can na e meli darai loro & fara pro se digala trita il sapore admischerai ouero secche rose ouero minuxoli di carne arrostita o uero uua passa ouero cietroppio timo o cientaurea o uero radici dherbe che daso resi chiama amello poni in odosifero uio & necastri allusčir dellapi:qsta herba sico noscie che nascie ne prati & fa lostipite si cōe siluani & le sue foglie molto sattornia no & il suo fiore e dicolore si cōe doro& i bocha e aspro sapore: scaccianoiancor si chome dice Palladio le luciertole & rane & tutti altri animali a liapi nimicheuo

li & liuccegli ancora con crepaci spauẽtia
mo. Del mese di marzo maximamente si
suole infermita inducere imperoche dop
po e digiuni titimali & ulmi amari fiori
che prima nascono desiderosamente ap-
petendo dissolutione di corpo luccidono
se non le soccorri cõ ueloci remedi: & da
rai loro granella di mela grane con austro
uino contrite & in uaseli retrigierati si põ
ghino che se paurose parranno ouer con
tracte di corpo & disilentio: & icorpi del-
le morte spesso portare a canali di canna
facti mele con poluere di galla o rose se-
che cotto dourai infondere. Et questo in
nanzi a ogni cosa bisogna che le putride
porti desiati ouero leuoticieri lequali per
alcun caso loexame a pocheza ridocto nõ
potrae empiere ricideralo con taglięti fer
ramenti sottilmẽte acioche laltra pte mos
sa desiari non costringa liapi le cassette cõ
mosse abandonale: ma se per abondanza
de fiori del melle solamente ma di figlia-
re niente pensano & uedrai moltitudine
del melle interposti tre di con chiuso foro
non nele lasciarai uscire & cosi agenerare
si studieranno. Hora appresso a klẽdapri
le dacurare sono glialuei siche tuti ipurga
menti si tolghino & le bruture che il tem-
po cõtrasse de uermi uermicieli & tignuo
le & ragnoli per liquali si corrompe luso
de faui & de papilioni che delo sterco suo
uermini fanno. El modo da uccidere e pa
pilioni e questo come dice Palladio: Vn
uasello alto & stretto nel uespro dẽtro fra
alla luearii alogheremo & nel suo fõdo un
lume porreno acceso & quiui epapilioni
cioe farfalloni si raguneranno & intorno
allume uoleranno & langustia del fuoco
del uasello prossimano morire gli costri-
gne. Allora il fummo dello sterco seccho
del bue si agiungha ilquale optimo e alla
salute degli api laquale purgatione freqn
temente infino al tempo dellautumno si
facia. Et fate queste cose il casto custode fa
cia & sobrio cioe dalluxuria rimosso &
da mangiare & da bere & da cibi agri &
dodore fiatoso & da tuti salsamẽti rimos
so. De costumi & modi & indu-
stria & uita delli api. cap. c.

Lapi sono disolitaria natura co
me laguglie mae cõ lihoi: ipo
che i qste e cõpagnie dopere &
dedificii & in questi ragioni
& arti fori si pascono dentro lopera fan-
no. Niuna di queste sta in luoco bruto o
che di puzo sia infetto. Et se alcuna uolta
nellaria disperse sono conciemboli & so
ni si riducono in un loco: illore re seguito
no douunche ua & quando sallassa il sol-
lieuano & se non puo uolare glientrano
socto & portolo & cosi seruare il uoglio-
no & non sono sanza operare & odiano
lepigre & cosi impero faciendolo scacio
no daesse i fuchi iquali non laiutono. Il-
melle consumano iquali uociferanti ipiu
perseguitano & ipochi: fori che luscio del
lauelo turono & tuti donde uento trarre
possa tute si come in exercito uiuono & co
si in diuerse hore dormono & lopera fan
no parimente & si come incolonne ilmet
tono & di questo duchi fanno. Alcuni a
uocie come un sequito di trombe & allo-
ra quello fanno. Quando intrase segni
di pacie ouero di bataglia habiano: dime-
la grane o disparago cibo solo prendono
dellolea arbose melle: Ma non bono due
ministeri si fa dela faua apiastro & zuca &
brasica ciera & cibo: quello medesimo de
peri & de meli saluatichi del papauero cie
ra & melle della nocie greca triplice mini
sterio fare si dice & della sano cibo et mele
et ciera cosi deglialtri fiori prendon come
glialtri aciascuna cosa prẽdeno altra apiu.
Ancora dallaltra cosa fanno liquido me-

le si come del fiore delsisere & daltra sano il cõtrario cioe del ramerio chel sano spes so:cosi daltra sano ilmele insoaue si come del fico del ciedro buono del timo losano optimo si come dicie uarro. Altrimẽti uir gilio diceche esse aule cioe lemagioni & regni dalla ciera figurano. spesso errãdo ne duri ciotti pcuotono lalie & conuiene lanima socto el peso dare tãto elamor de fiori et gloria digienerare il mele che ad uegna che sieno dibrieue uita iperoche ol tre asette ãni nõ uiuono aduegna che lalo ro gieneratione permanga immortale.

Quando & come escano gliexami & come si fa innãzi alloro uscimẽto.cap.ci.

Eexame uscire suole si cõe uar ro diciequãdo lapi nate pspe reuole sono molte & laprogie nia icolonia mãdare uogliono si come iadrieto esabini feciono p la mol titudine defigliuoli che due segnali soglio no andar dinãzi che ne supiori maxima mente ne di uespertini:molte innãzi also ro si come uue:altre da altre pẽdono ago mitolate: laltro che q̃do gia uolare debuo no ouero comincíarono suonono forte mente come ipopoli ecaualier fanno q̃do icastri muouono. leq̃li quãdo pria uscirã no nel cõspecto uolono. laltre che ancora nõ sono uscite aspettãsi infino che si ragu nino tutte. Ma uirgilio scriue che alchuna uolta escono fuori ad battaglia impoche spesso essẽdoui due re nascie tralloro grã de discordia & leloro seguaci che si cono scie che alora in aria un suono grãde amo do di trõbe sode:quando paurose itrase si cõgiungono & delle pẽne risplẽdono & li spiculi aguzono & ebecchi accõciano leq̃ li intorno altre si mischiano & ispessansi & con grande grida chiamão il nimico al lora si disrõpono cõ corsi & mischiate sa gomitolano & fassi un grã suono & lese rabocche uoli cagiono spezate amodo di dragnuola & come giãde quando si scuo tono. Et ire nel mezo dele schiere con in giente animo intra loro combattono con risplẽdiente alie & dalla battaglia non par ton mẽtre che lafugha quello o quello da re idossi costrigne:questi mouimẽti dani mi & questi tanti cõbatimenti cõ gittamẽ to di poca poluere si quieta. Ma quando amẽdue e guidatori & amẽdua laschiere riuocherai. la pegiore accioche piu nõ of fenda darai la morte:elmigliore ripõi nel laula imperoche due sono gienerationi: el migliore e di colore doro laltro e spauẽ teuone anche escono alcuna uolta per ua na dilectatiõe. Si come il decto diuirgilio scriue laqualcosa si conoscie quãdo perla ria scherzano laq̃lcosa agieuolmẽte uietar puote. Imperoche a re dei torre lalie accio che in alto uolare non possano. Palladio scriue che la fuga che de uenire ouer usci mento dello exame siconoscie imperoch̃ perdue di o per tre dinãzi agramente si fa un tumulto & un murmurio spesso & col lorecchie si conoscie.

Come si ricolgono & gliexami & rin chiedansi. cap.cii.

Vãdo il guardiano dellapi ue de lexami esser uscito & nella ria pmanere icontanente si cõ uiene poluere intra loro gitta re & cõ bacini o ferramẽti suõ fare forte mẽte siche spauẽtare alla lũga nõ uadão. ma se in alcun luogo sappicceno pximão & q̃do uedra doue porre si uorãno herbe & rami darbori nequali si dilectono a una pertica bene legati quiui appõga siche so pressi sapicchino & q̃do tutti quiui sarano cõue nuti q̃lle in terra dipõga & lalueo so pra q̃lle alluochi nelq̃le enterrão nel ppio luocho doue star doura nel uespro de al logare ouero un piccolo alueo dodoriffe

ro uino imbagnato ilqle alueruolo si chia
ma con ptica põga & inql luogo doue sa-
piccono ouerarnẽte se iteramẽte sapicoro
no nelqle p se ouero p fummo uenterrã-
no & quãdo tutte uisarãno entrate sidispõ
ghano socto uno schãno spatioso forato
il nuouo alueo optimamẽte purgato & do
dorifero uino imbagnato & di finochio
o dognaltreerbe odorifere stropicciato so
pra qllo sapõga rimosso il supior fõdo da
lo alueo. Siche nel nuouo p se o p bẽificio
del fummo nella casa entrino & alqle nel
uespro nel suo luocho si põgano che si gia
in alchuni rami sapiccherãno taglisi cõ ta
gliãte ferro & suauemẽte si dispõga & so
pra lui salluochi nuouo aluearío si come e
decto oueramẽte sopra qlle dispõga uno
alueuolo & facciasi come io dissi quando
in herbe o uero rami ãnodati alla ptica sa-
piccano che sello examc intero dacoglie-
re non puo in due o in piu racoliere
lapuote & ciaschuna parte socto lalueo al
logare che se aduenissi che hauessi il re cõ
una parte tutte laltre parte allui uerrãno p
se medesime & se gia in alcuna arbore p-
forata intrerãno alluocho donde entrão
& escano si põga uno alueo picchclo & p
alcuno grã foro socto allapi facto nuoua
mente si metta il fũmo accioche nellalue-
uolo fugão disopra allogato ouero in ra-
mucieli quiui posti se lalueuolo hauer nõ
si potessi & cosi intra piu uolte si poranno
tutte hauere. o uero quella arbore se socti
le e cholla segha siricida & disopra & di so
cto cõ uestimẽte nette copta sitolga & nel
nuouo alueo si mette ouero perse ĩ nuoua
sedia salluochi ouero della detta arbore si
caccino al tucto & quando poste si sarãno
in alcuno ramo sappicono ouero appica
re si uogliono facciasi cõe dete diloro cioe
di quelle che diloro proprio uolere si par-
tono. Ma selle sappiccherãno ĩ herba o in
fructicie o inaltro luocho sopra elqle nu-
uo alueo porre si possa non e altro dafare
se nõ che inquello si ricieua & sopra pog
gi nel uespro sallughino. Ma selle sappic
cono in alcũo luogo alto & scõcio delqua
le pedetti modi hauere nõ si possono sco-
tansi cũ lunghissime ptiche sicche in terra
cagiono: ouero si põgono icõueneuole lo
go. Il guardião quãdo cotali pcura si cõe
Palladio scriue dee essere puro da ogni i-
mũdicia & fiatore dalcũa cosa agra: oda al
tro male sapore libero anco dee essere atẽ
to dauere glialuearii apparechiati nuoui
neqli si ricieuano li examí rozi & giouani
Imperoche le nouelle api datumiuagãti
se le nõ si guardano fuggono & qlle che-
scano dellãdamẽto, suo dimorono uno o
due di leqli nenuoui aluei daricieuere so
no inmãtanente obseruera il guardião cõ
tinuo infino innottaua onona hora maxĩ
mamẽte del mese digiugno & quãdo ise-
gni della fuga che diuẽire haura conosciu
ti impoche dopo le dette hore nõ ageuol-
mente fugire ouero partire usano. adue-
gna che alchũe incõtanẽte pciedere & par
tire nõ dubitĩo anco quãdo abataglia usci
rãno & se in ramo o ĩ altro luogo sapiche
rãno o con altra cosa costretti raguardi: &
se amodo duno uero pẽderãno cogno-
sca uero un re essere atutte ouero che ricõ
ciliate tutte hauere cõcordia. Ma se due o
uero tre poppe appicãdosi il popolo segui
ta & discordeuoli essere & tãti re essere q-
te pope dimostrono doue agomitolate so
no lapi & piu spesse uedra unta la mão di
mele ouero di silo ouero dapio de regi ci
erchi che sono un poco maggiori & piu
lunghe che laltre api & piu dirictc gambe
& non sono di piu grandi penne piu be-
gli & necti leni senza pelo se non che nel
la fronte sonno piu pieni & quasi un ca-
pello nel uentre portano ilquale apugne-

se non usano. Sono altri fuschi & irsuti
iquali si conuengono sepegniere & ipiu
begli serbare iquali se spesso uacono co
gliexāi suoi si serbono tolte lor lalie. Que
sto dimorante niuna si parte: se niūo exa
me nascie di due & di piu uasi possiamo
in uno riduciere: ma chon dolcie licore la
pi imbagniate & rinchiuse terreno posto
ui su il cibo del mele. Ma alchuni spiracu
li lasciamo nella ciella che se uorrai lalue
rio ilquale per alchuna pistolenza molti
tudine sciemata fusse dacresciméto dipo
polo uorali riparare considerarai nellial
tri abondanti laciera defaui & lestremita
che hāno ipolli & doue segno del re che
dee nasciere trouerai colla schiatta suo &
ucciderallo & porralo nellaluearío. Et in
uerita di questo re che dee nasciere e se
gno infra tutti ifori che hāno polli un ma
giore & piu lungo si come ubero appare:
Ma allora datrasportare sono quando co
si icoperchi anasciere maturi icapi sischer
zan dusare: ma se non maturi li trasporte
rai morranno: ma se lexame subito si lie
uera con strepito di carne si spauenti o cō
testicciuoli allaluearí ritornera ouero nel
la proxima fronde pendera & quindi in
uouo uaso conerbe usato & di mele imba
gnato con mano satraga o uero con una
cazuola & quando in quel luoco sara ri
posato neluespro infra glialtri salluoghi.

Quando & come si puo torre il mele agli api. cap. ciii.

DElmese digiugno secondo chē dice Palladio glialuearii si castrerranno iquali maturi saranno arendita dimele: & di molti segni ne sareno amaestrati. Primamente quando pieni sono delli api & sottile mormorio audire imperoche le uote
sedie defaui si come concaui edificii lieuo
ci lequali riceueranno in magiore si leua
no p laqualcosa quando il mormorio grā
de sode & roco conociano non esser suf
ficienti a mietere lagraticola defiali. An
che quando efuchi che sono api magiori
con grande intentione perturbano matu
ri melli significano. Anche secondo uar
rone segno delli eximelli faui e se dentro
fanno gomitolo anche se ebuchi defiali
sono turati quasi duno membrano allo
ra sono pieni di mele. Casterranno si gli
aluearii nellora del mattutino quando im
pigriscon gliapi ne da colori si cō muoro
no & facciassi fummo di galbano & disec
cha bouina laquale nel polmentario & cō
sechi carboni si cōuiene distare il qual ua
so cosi segnato sia che nella stretta boccha
il fummo possa uscire & cosi dando loco
liapi si ricideranno imeli: di pasto dello
exame inquesto tempo parte quinta defia
li si lascia. Ma li putridi & uitiati fiali delli
aluearii si tholghono. Anche del mese do
ctobre glialueari si castreranno per lo mo
do decto iquali si conuengono uedere &
se labbondanza ue torne & se mezolani
sono sonno meza parte per la pouerta
del uerno lasciare: ma se per meta si uede
nelle ciellule niente se ne tragha. Ma uar
ro scriue chella parte terza defiori solamē
te si tholga & laltro si lasci per lo uerno ad
uegna che pieni siano lialueari del mele.
Ma se tu temerai essere aspro uerno nien
te al postuto sene tholgha. Si come uirgi
lio scriue ma glihuomini del nostro tēpo
molto iquesto experti affermano chel me
le si dee loro torre solamente una uolta lā
no & qsto nella fine dagosto infino a me
zo il mese di setembre. Ma la ciera corro
cta allora & prima qualunche otta si truo
ua torre si dee. anchē il mele si dee torre
poco & assai secōdo il rispecto dlla poche

a & della moltitudine del mele nelaluea
rio permanente et alla pocheza et grande-
za dello examе per suo nutrimento et che
oltre alla quarta parte non si tolgha il mo-
do del torre delli aluearii e che si chiude cō
herbe il foro uno o uero piu se piu uena
siche gliapi uscire nō possano et disocto
con un panno molle o uero cō paglia fac
cisi fumo accioche alla parte superiore del
laluo salgano & piegato lalbore sitagli il-
fiale cō sottile coltello inmolato spesso in-
acqua accioche laciera al coltello non sap-
picchi & che del rimanente fiale offensio-
ne nō sia. Ma se lalueo del fiale giacia: i fi
ali si comincíono affare nella parte ultima
dellasse dissopra apiccati. & questi prima
del mele sempiano & poi nella parte di-
nanzi saffaticão ouero che inquella parte
dimorono tute: & impero sicuramente il
fondo posteriore aprire si puote il qle dis-
posto cosi esser dee che agieuolmēte sapra
i fiali melliti secretamēte trati siripone il fō
do nel suo luogo. Ma qdo liapi diquesto
sauegono tute uãno aluotato luogo riem
piere. & qdo lanno riparato & tuto ricon
piuto dalla parte dinãzi ritornão & quiui
dimorão del quale apertamente sapere si-
puote che il luogo uoto riempiono.

Come si gouerna il mele & laciera. c. ciiii.

Il mele de fiori sanza liapi si fa
inquesto modo i fiali inãzi che
si priemano si toglie uia se ue al
cuna parte corrotta o che polli
habbia ne fiali impero che di male sapore
il mele corrompano & cō quassati o uero
dibattuti in una netta ciesta si pongono &
cosi si lasciano tanto che apoco apoco per
se nesca il mele. Et ancora strecto con al-
cun peso & quello che nescie mele crudo
bellissimo & poi si quoca il mele colla ciera
sicōe si dira. Quãdo dibatuto & morti fia
no liapi si fa i qsto modo del mese di septē
bra si tolgano gli aluearii uecchi & graui li
qli nella passata state nō cōposono exami
& sopra il fumo & fiama di paglia lalueo
unpoco si tēga acioche liapi disopra fugo
no o uero che le loro alie si bruciono & poi
riuolgi il coptoio dellalueo sopra terra &
cō una uerghetta disfero taglia i bastoni che
sono nellalueo & optimamēte cō qlla me
desima il mele & la ciera & liapi strigni &
poi riuolgi lalueo el coptoio rimuoui el de
cto alueo sopra la stãgeta di maciello netis
sima poni & colla uergheta fa nel masciel
lo disciēdere il mele & laciera il qle poi i nu
na forte tascheta poni laquale quãdo hau
rai legato fortemente strigni per alcuno
modo distrignere o chon uite di mestri di-
legname ouero intra due assi posta i due
stãghete nel capo i feriore legate o uero in
una concha posta lasse & rompesi i sulla
stãgheta ouero intra due bastoni i qli due
huomini tēgono & il terzo la parte disopra
della tascheta fortemente atorca & quello
che nescie mele crudo & sepiu uolte si do-
pi la tascheta meglio si strignera & poi ql
che nella tascha rimane si pōga a fuoco len
to i uno paiuolo & sãza bollire si scaldi et
sēp tieni la mão nel uaso & la ciera minuta
mente aprirai tanto chel mele et non la cie
ra sara interamēte il qfecto et quãdo il me-
le comínciera per lo caldo alqto apugner
la mano ogni cosa i tasca i ripõi et anchora
priemi sicome disopra et nõne danoso se
nō si preme agramēte si che del mele alcu-
na cosa rimãga alla ciera mischiato cōcio
sia cosa che assai mēo uagli il mele che la
ciera et qlle che nuscira mel cocto si chia-
ma che si dee pore ne uasi et qgli aperti te
nere pochi di et nella sommita si dee pur-
gare insino adtãto chel nostro refrigierio
del calore di bollire si rimãga: il piu nobile
mele e quello che inanzi premuto et usci-
to per se medesimo: ma la ciera che dopo

il priemere del mele nella tasca rimane cō lapi mischiata pōgasi in uno paiuolo nel quale sia aqua tanta ouero piu quanta e la ciera & qsta al fuogo si tenga tāto che sia in teramēte liquefacta laq̄l sempre con alcūa spatula ouero con alcuno bastone si com muoue & nella decta tascha grossa si pon ga & fortemente si stringa siche in secchia oueramēte catino che habbia alchuna co sa dacqua cagia & stia tāto che sia optima mēte cōgielata alora si lieui & da ogni sor ditie che sia intra laciera & lacqua si mon di & serbisi. Seti piacera anchora che piu bella si facia sanza aqua unaltra uolta si li quefaccia & ī uno uasello dacqua bagna to di qualunq̄ forma ti piaciera. Ancho ra si ripōga qualūque cosa nella tascha ri mase si gitti & qlla nellaqle calda si laui bñ & al fūmo si pōga cosi lūgamēte durera.

Dogni utilita dellapi. cap.cv.

Ellapi grādissima uti lita se luogo sufficien ti habino & sauiamē te & solicitamēte si p curio: impoche dipoche imbrie ue tempo molti exami si fāno se pistolentia grande alloro di tem po non nocie. iperoche p er āno una uolta odua il piu dele uolte tre partoriscono & lexame meto no & senza grande spesa & fati ca si tengono aduegna che nō sia dauere diloro aiuto negligentia deli quali quando acriscimento riceueranno le uechie di cinque o di sei anni lequali partorire si rimasero perleta gran tempo imperoche molta cie ra lanno uendere si possano & enuoui ser bare. Fanno ancora grande quātita di cie ra che maximamente e necessaria & a Re & a prelati & a ogni altre persone chome noto e atutti che assai gran prezo si uende & che piu e che di & nocte honor fa allo eterno Re. Ancho fanno mele ingrā quā tita il quale molto e utile cosi a cibo come a medicine ifinite. Alla utilita prouare ra conta Varro che furono due caualieri di spagna frategli del campo falisco arrichi ti aquali concio fussi cosa che dalor padre lasciato fussi una piccola casetta & un cam piciello non maggiore dun iugiero intor no a tucta la chasa aluearii fecioro & orto ebbero & tutto laltro spatio ditimo & di citissoseme copersero & apiastri questi nō ma meno che periquali menassero dieci uolte mille sextertii di melle ricieuere es sere usati.

E xplicit liber nonus.

Incomincia el decimo libro di diuersi i gegni da pigliare glianimali feri.

Li antichi philosophi lōtele cto deqli si alto amaestrato e che le cose utili alla humana gieneratione conoscessero intendendo qualunche so cto il cielo alla utilita de gli huomini esse re creae co nsoctile pensarono ingegno

in che modo glianimali aerei terrestri & acquatici che per lo peccato del primo padre alhuomo non obediscono pigliare potessino & trouarono molte cautela le quale glihoī usono & cō loro idustrie suc cessiuamēte infiniti ingegni agiunsono da piu nō saputi. Et ipo tuti quelli che sapere potetti itēdo riduciere in iscripto per tractando in che modo si piglino gliucelli & secondariamente lebestie saluatiche & poi depesci. Degliuceli in che modo si pigliono conucieli rapaci & dimestichati & con reti & con laci & con uischio & balestro & archi & in alcuni altri modi. Et delle bestie come si pigliono con bestie dimestiche con reti & con laciuoli & chon fosse & tagliuole & altri modi. De pesci anco inche modo si debino inganare con reti cieste & amora & calcina.

Degliucegli rapaci ingenere .cap.i.

I Saui antichi antichi uedendo alcuni uciegli per aria uolanti glialtri uciegli prendere sauiamente saffaticono de gliuceli rapaci le loro gienerationi dimesticare acciochе quegli che per loro prendere non poteuono per loro aiuto si trouio & di q̄sti il primo trouatore che fu si dice ile dau coilq̄le per diuio ītellecto cognobe la natura deglisparuieri & defalcōi & q̄gli dimesticare & alla prede amaestrarli & dele loro infermitadi curarli dopo ilq̄le molti altri furono che molti di quegli ucieli rapaci alla scientia agiunsono.

Delo sparuiere. cap.ii.

LOsparuiere e ucielo assai conosciuto & la sua natura e che uiua diruberia daltri uciegli. & ipo sempre solo & nō mai acōpagnato ua iperoche la preda nō desidera dhauere cōpagnia & quāto po arrapire apresso a tera uola. Acioche dagliucelli che uuol pigliare ueduto essere nō possa aquagli egli aposta peristinto dinatura & conosciuto & quādo il uegono o sentono garrono fugono & loro quanto possono ocultāo. Questi sono diuelocissimo uolato & nela loro mossa cioe nel principio mai poi e lēto: & ipo sencontanēte nō rapiscie della psecutiōe delluciello si i imāe. & sopra alcūo arbore spesso i tal māiera idegnato si pone che apena al signore uuo le tornare. Ettrouonsi glisparuieri nellalpi alcūi nidificare & migliore di tuti sono si cōe si dice di q̄lli che nascono nellalpe dibruca i ischiauonia boni anco nascono nellalpi di Verona ne confini ditridenti & di q̄lli alcūi sono picoli iq̄li p comune nome si chiamano sparuieri & alcuni grā di iquali si chiamano astori che sono inuerita di gieneratione disparuieri si come il cierbio el chauriuolo che sono dūa medesima gieneratione & cane picolo & grāde & questo medesimo in piu animali si po uedere & de li sparuieri alcuni magiori sono & queste sono femine che sono di grande uigore & alcuni che sono minori & chiamansi moschardi & sono maschi & dipicola utilita.

Della belleza & bonta degli sparuieri. cap. .iii.

LAbelleza deglisparuieri si conoscie che siano grādi corti & auenti picolo capo & il peto & lespalle grosse & āpie coscie o uero gambe & grosse & ipie grādi & distesi & il colore delle pēne nero & labonta si conoscie ipoche q̄llo che tracto delnidio e migliore & che q̄si dal signor mai non fugie & q̄sto si chiama nidacio ouero che dinido uscito diramo in ramo la madre seguiscie & quello optimo si dice elquale suole essere deto optimo del secōdo merito e ilquale poi del nidio uolo fu

preso inanzi che lepenne iuerita mutassi ilqle soro sichiama. Se alcuno dopo çota le pso fue dirado uso coglhuomini uiuer o uero dimorar: ma segli stessi buono e i po che ifiereza fu usato di piglar pda & q to piu aimoso e ueduto & piu ardito & di migliori costumi tanto piu dagliexpti mi gliore sigiudica.

Cõe sidimesticono & amaestrino & che ucciegli pigliono. cap. iiii.

NVtrisconsi enidiaci eramighi di buone carni piu uolte ildi apoco apoco & i hora che piu ami ilsuo signor puossi ancho ra dare loro uoua iniscodella rotte & dibatute & in acq feruente gittate & poi col le dita insieme strecte & qllo medesimo si fa nesori dal principo Ma quãdo optima mẽte priuati & dimestichi facti sono una uolta solamente sono dapasciere p di dop po terza quãdo ladigiestiõe haurãno com piuta & non prima laqualcosa per la gor ga notata senauede daquelli che ne sono usati. & se ilcibo della gorga infino aldi sequente non disciendera altre tanto san za cibo si lasci. Anco sipuo dua uolte il di cibare sicuramẽte se trouerai ilcibo essere diciesо della gorga & quante nolte questo uedrai potrai sicuramente pascierlo. Se tu nõ uorai quello medesimo di o uero ilseguente ire aucciellare imperoche allora siconuiẽ che sia affamato acioche cõ mag gior desiderio lapda adimãdi & alsignore piu agieuolmente ritorni. Dimesticasi se molto sitenga in mano & maximente p tẽpisimo nellhora dellaurora & itra lamol titudie deglihomini & arumor demulini & defabri & simili & amaestrasi eidiaci e raminghi impoche glialtri sono i fiereza amaestrati inqsto modo: Cibinsi nellora dinona dibuon cibo & uel seguẽte di sitẽga in luogo scuro molto i fino anõa. Allo ra si tolga & portisi alluogo daucciellare & nonsi lasci prima alle gaze o uero apernici inperoche troppo sono forti & se qlle superchiare non potessi adebolirebbe ilsuo ardire Ma lascisi alle quaglie atordi & merle similiante. Ma se tu uuogli de le gazze habbine una presa et trarrale molte pene et alcuno in uno fossato nascoso in anzi al cõspeto dello sparuiere si gitti et lo sparuier silasci pigliano iuerita lequaglie et lepernici et legaze et ghiandaie et molti altri ucciegli si come merle tordi passere et simili. Mudansi inuerita ciascuno anno et pongonsi del mese di marzo ouero da prile in una gabbia grande spetialmente accio facta et posta alsole in luogo caldo si come appresso amuri impiaza meridiana oposita et mutasi ouero compiesi lamuta gione nel principio dagosto et nepiu nel mezo et dalcuni nelfine et ialcuni nõsi cõpie tutto. Et aqsto uale se bene sipascano di buõe carne o maximamẽte duciegli ac cioche bene singrassino et allora optimamẽte simuda. Et alcuni dicono aqsto mol to ualer lecarni de pipistrelli et delle biscie et testugine et delle luciertoli et alcuni cõsideratamẽte ilpelano acioche le pẽne nuoue rinascão piu tosto bẽche acosi fare mol ti gia sene sono guasti.

Della loro idustria et come sinducono anon partirsi. cap. v.

GVardi ilsignore dello sparuiere che in alcun tempo non lo offenda: ma quando louedra adirato et che non uuole stare sopra lamano o uero insulla perticha soauemente iltocchi et rilieuilo quando pende et quanto epuo consideri e costumi et lauolũta suae t i ogni suo uolere lose guiti et sempre lamatina ilcibi et i nulla il cõtradica. Imperoche losparuiere e molto dindegnante natura et po quando uera a

uciellare;nõ lo lasci se ñ uede che sia bẽ desideroso di pigliare la preda & maximamẽte agaze & aghiãdaie & qllo tropo dal lũgi nõ lasci iperoche quãdo e non puo a giugnere lucciello spesso indegnato si fugie & alcũa uolta sale inalbero & nõ uuole al signore tornare. Anche il signore nõ laffatichi oltre al mõ:& nõ sia tãto desiderroso della moltitudie delle qglie ouero altri ucieglі hauere che qllo guasti o che adirare lo facia. Ma quãdo qlle hara pse leqli uede che losparuiere apetiscie uolentieri sia contento & di quella locibi acioche sẽta chel suo pigliare glie giouato & chon muouasi adamore duciellare.

Delle ĩfermita deglisparuieri & loro cura. cap. vi.

A Duiene allosparuieř cheriscaldasi oltre alla natura & alla cõplessiõe sua che alcũauolta habia febre & allora sara altocare caldo & stara tristo che alcũauolta aduiene p li spiriti del sole & infiãmati per troppa fatica o p altro accidẽte & alcũauolta p alcuno putrefacto humore ĩ alcuna parte del suo corpo & allora sẽ magro e pocho & spesso si cibi di carne dipolli & di picoli ucieli & dalle passere astenere meglio e ĩperoche molto sono di calda complesione & le dette carni glidia in cosa naturalmente freda rauolte si come ingranella di zuche & dicocomero trite o in mucillagine disilio & disimili cose lisidia & pongasi in loco fredo & obscuro insu una pertica di panno lino & rauolta insũghi fredi infusa. Et alcũauolta ĩ freda & il cibo smaltire non puo & allora simigliantemente e tristo & al tocare e fredo & il colore de gli ochi si muta apallore & adiscoloratione & allora si tenghia il loco caldo & soauemẽte in mão si porti & alcũa uolta un pocho auolare si metta & diaglisi carne ducieli & maximamẽte di passere & polli maschi & pippioni cotti alquanto in cose calde: si come in uino ouero in acqua nella quale sia saluia menta persa pulegio & simili: a uolgansi in mele o in poluere difinochio o danici o di comino in tal modo che altuto nulla sidia se prima ogni cibo dela sua gorga non discieso & se magro e piu spesso sicibi se magro piu tardo & meno sicibi. Ma in ciascun caso temperatamente e dacibare tãto che sia guarito che se i niũo mõ smaltiscie. Ma qdo altuto ritiene dico no gli expti che prẽdi un quore di rana e legalo conũ filo & metilo ipignendo con una pẽa nelagorga sua & poi trai ilfilo & cosi ilpasto gittera: ãche gli aduẽgono pidochi & allora ugni laptica o ilpãno che ue su rauolta cõsũgo dimorella o dassẽtio & cosi silasci alsole dalla matia ĩsino a terza: ãcora aduẽgon loro alcũauolta uermini dagli sopra posto sugo difolie dipesco ouero poluere disãtonico & sara liberato: & alcũauolta hãno mal digotte negli articuli dellalie o dela coscia qdo i qlla ha male: ãcora apodagri laql gliaduiene p disciẽdimẽto domori agociola agociola neno di depie & dle dita & alora si corono cõ la cte dherba laqle lateruola e chiamata unguẽdo iloro piedi di qlla & ugnendone il pãno lino & quello auogliẽdo insulla ptica sopra laquale si tenga losparuiere tanto che la podagra sara rota & allora si lieui il pãno & ũgasi lapodagra tanto che sia guarito.

Degliastori. cap. vii.

G Liastori sono dela natura delispuieri si cõe decto e ilcono sciměto della belleza & della bõta loro e si cõe il conoscimẽto dellisparuieri & nascono i alpi & i boschi & dimesticõsi & nutriscõsi et amaestransi si come glisparuieri et piglion per nici et cutornici et fagiani et aghironi et

molti simili ucieli anitre o che cornachie
et quasi tuti uciegli aquagli samectono et
a conigli et lepri picoli et grandi aduegna
che quelli sanza aiuto de cani tenere non
possono feriscono ancora icauriuoli pico
li et quelli impediscono ĩ tale mõ che cani
pigliare gli possono et mudono come gli
sparuieri et quelle medesime infermitadi
uengono loro et ĩ qllo medesimo mõ sicu
rano: ma sono di piu forte natura et ĩpero
nõ dilegieri ifermono et muoiono et nõ
si richiede loro cotanta diligentia et non
cosi agieuolmẽte si ꝑtono dagli loro ser
nali cioe daloro signori. De falcõi. viii.

IL falcone e uciello conosciuto
et uiue di rapto et solo ua alla
ꝑda si cõe ogni uolatile uciello
rapace ꝑ la cagione nello spar-
uiere assegnata. Questo uciello e di mira-
bile uolato nel pricipio mezo et fine ilqua
le su rotando sale et disocto il raguarda-
mẽto affisando et doue uede la nitra ocha
o gru si come saetta colle alie chiuse aluciel
lo con lũghie didietro alla guerra sisciẽde
et se quello non toca qllo ꝑsequita douun
che fuge et spesseuolte quãdo luciello in
fuga conuertito pigliar non puote sissi adi
ra contro al decto uciello che poi quello
con furore uolando dal suo signore mol-
to si dilunga tanto che nõ torna allui: qsto
uciello e molto anioso et di nobile gie-
nere i falconi si dice che prima uennono
del monte gielhenia ad palo nuda et poi
sparsi sono per alcuni altri monti grandi
doue si truouono.

Della diuersita de falconi. cap. viiii.

DE falconi alcũi sono grãdi eqli
per comune decto falconi son
detti et alcuni picoli che si chia
mano smerli et degrandi alcu
ni son neri et alcũi per ispecto biãchi et al-
cũi rossi per lo mischiamẽto isieme aluxu
ria ĩtra loro gienerati cioe quãdo il terzuo
lo duno ae perduto la sua compagnia cõ
unaltra si permischia & tutti questi falcõi
sono femine & il loro maschi son terzuoli
chiamati: & sono decti terzuoli imperoch
tre pernidio ne nascono insieme cioe due
femine & il terzuolo che maschio & pero
terzuolo e chiamato i quali non sono di tã
ta uirtu quanto le femmine & sono mol-
to minori chelle femine.

Della belleza & nobilita de falconi. x.

LA belleza & nobilita de falcõi
si conoscie se ha il capo ritõdo
& la sommita del capo piena el
beccho corto & grosso & le spal
le ampie & le penne dellalie socttili & le co
scie lunghe & legãbe corte & grosse. I pie-
di liuidi & spersi & grãdi & quello che co
tale il piu delle uolte il uino aduegna che
altri assai rustichi & formati spesse uolte
optimi son trouati. Et impero la bonta de
falconi & lardire solamente per sperientia
perfectamente si conoscie. Ma impertãto
la loro bonta & desiderio di prendere gli
ucciegli molto accrescie la industria de suo
maestri et qlli spesseuolti riuocha dal buo
no proposto la ĩperitia del male maestro.

Cõe si nutriscono dimesticono et amae
strano. ca. xi.

On son da tenere sopra legno
ma solo sopra una pietra ritõ-
da et alquãto lõga insu quella
piu si dilectono ꝑ istinto di na
tura et per loro consuetudine. Quelli che
di questi piccoli sono di carne di beccho o
di carne di polli spetialmẽte si nudriscono
quãdo de gli uciegli incomiciare a piglia
re dagli del primaio che piglia quanto ne
uorra et simile fa del secundo et terzo ac-
cioche per questo alla raptura degli uccie-
gli et aubidire il signore sinãimi. Ma da
qndi ĩanzi strignili qto puo che degliuc-

cegli prenda. In questo mō scortica la gallina & fāne tre purgationi & dagliele molle in aq̄ & pollo i luocho obscuro & lascialo infino allaurora deldi & poi loscalda al fuoco & ua auccieliare & nō lo affaticare oltre che uoglia ma solamēte quādo e uuole & quāto egli desidera sillametti cogli uccieglí & cosi uolētieri cō teco dimorera & douunque andra uolentieri ad te redire si sforzera. Quādo trouerai il tuo falcone ardito & cō grāde desiderio gliucegli prendere diligētemēte cōsidera lostato suo ingrasseza & in magreza & iche stato lo trouerai inquello ritenerlo tisforzerai. Impo che alcuni falconi meglio si portino quādo sono grassi. Ma e piu & quasi tutti ini stato mezano stanti: alchuni aduegna che pochi q̄do saranno piu maturi & di q̄sta gieneratione irossi alpiu essere sono decti & quādo pria si mettono agliuccieli aminori prima & poi amezolāi si mettono & nellultimo amagiori ma selli si metissino prima agrandi & fussino soprafacti dal loro anchora māchando la potentia & lādustria laquale p uso acquistono incominceranno daindi innanzi egrandi ucciegli emezani atemere. Et cosi molto malageuolmente ripiglierebbe ardire asse in acto loquale per lo pocho sēno del suo dottore haueua perduto. Molto si dicie far p afalcōi ad ardire pigliare se tu ilterrai molto inmano & diali carne di pollo a terza ora una coscia & poi gli poni inanzi dellacqua nellaq̄le sibagni: poi si ponga alsole siche lasciughi: & poi si ponghi inluogo obscuro & insino aluespro si lasci & poi si tenga imano quasi isino al primo sonno. poi lume dilucierna ouero di cādela inanzi allui si tēga per tucta lanocte & quādo hora mattutina uieni sisi soffi cōuino & tengasi alfuocho nellaurora deldi si porti auciellare & se egli prende della preda q̄to uuole si cibi: Ma se no piglia niente da glisi una lia & meza coscia di gallina & pōgasi i luocho obscuro. Et presso amezo febraio il falcone immuda porrai & dogni carne ilciberai isino auno mese & poi gli poni innanzi una conca dacqua. Ma pria glida becare & se uedi che nō mudi ugni lacarne laquale tugli dai diricocta & mele & se ancora non muda togli una rana & fanne poluere & pōi sopra lacarne & mudera. Et guarda che dalla muda nō tolghi infino ad tanto che cōpiute siano lelor pēne & quādo della muda il torrai nō lo tenere acalore ma il piu il tieni inmano. ne ancora poi adi quindici nō andrai chon esso a ucciellare. Egli nō pigliono anitre aghironi oche grue & starne & molti altri ucciegli. Ma diciesi che se mangia il sangue dellaghirōe che ogni desiderio diprēdere le grue perdono. Ma selle charni sanza il sangue mangiano questo cotale uitio incorrere non si crede.

Delle infermita de falconi. cap. xii.

A Duengono a falconi ogni ifermita che di sopra hauemo deto alli sparuieri & quelli medesimi segni si conoscono & curāsi imperoche dogni uolatile rapace quasi e una medesima natura: & impero di q̄lle di cui tractare non bisogna. Ma una cosa conosci che e falcōi sono di piu forte natura chegli sparuieri: & non cosi ageuolmente ifermano et muoiono selli aduiene che mangino inanzi chel cibo sia smaltito della sua gorga. Sopra atucto q̄sto alchūi falchonieri molti modi daregiere efalcōi enarrono et altre infermita di loro aduenire et altre cure essere loro neciessarie de q̄li forse daltra natura sono iq̄li per molte sperientie sapruouono. Ma molte cose di q̄llo che dicono son sanza ragiōe et sō piu tosto apparēti che existēti et po sequi alcūe

cose mãcassero delle cure de falcõi et de li ucciegli rapaci phuomini sperti non una uolta: ma molte i luoco tẽpo sichõpiono.

Delli smerli. cap.xiii.

I smerli sono della generatiõe et natura de falconi et sono qsi falconcegli piccoli che apparisscie pforma del corpo et pel colore delle pẽne colquale quando succiella piu tosto diuolũta che dutilita permane pigliono piu tosto allodole che altro et ditãto desiderio et animosita sono aqlle prendere che spessamente lanno sequite nelle uille isino nel forno ardente o impozo o foco mãtegli dhomini. Anche pigliono passere et altri ucielli picoli della loro doctria et cura piu non dico che per le cose disopra basti.

Degirifalchi .xiiii.

L girifarcho eucciello rapacio magiore che falcõe et e di grã uirtu et di grãde potentia et di mirabile ardire intal modo chi trouati nesono alcuni disi audacie spirite che hãno assalito laguglie et pigliano iuerita ogni uciello quantũq; siano grãdi & sono quasi della natura de falconi et impero la doctrina de falconi assai basta anudrigli et adamaestrarli.

Dellaquila. cap.xv.

Aguglia e similmente uciello uiuente dirapto che per la sua forteza et suo ardire chiamata e re degliuccielli imperhoche tuti gliucciegli qlla temano. Ma ella niũo teme et sono diuerse maniere daguglie. Alcune sono molte grandi alcũe son mezane alcune piccole et alcune sono piu nobil non ne desideranti se non uolatili et animali terrestri uiuenti & alcune in alcũ modo ighobili et degeneranti che appetono non solamente le carne uiue ma etiã dio le morte et ipesci morti et stanno sopra carnaci dasini et di simili & queste cotali dechinono adingnobilita et natura di nibi. Laguglie si dimesticono daglihuomini cioe quelle che picchole sonno tracte denidio. Ma quelle che lungho tempo infiereza furono non sarebbe sicuro adimesticare. Imperoche agieuolmente per lo suo ardire et potenti a offenderebono la facia o altroue quello che la maestra et dimesticonsi acioche aglhomini prẽdano ogni grande ucciello et che maximamente prẽdono lepri et cauriuoli con aiuto de cani et qgli che laguglia auccellare porta dee essere forte a qlla sostenere. Et incontanente quãdo uede e cani hauere trouata la pastura laguglia usata et ad maestrata dee lasciare laqle sempre sopra e cãi uolera et qdo lalepre uedra subitamẽte disciederet prẽdela notriscõsi i uerita dogni carne et nõ dilegieri isermão: Ma quãdo la lepre haura psa si pasca di quella piu uolte acioche quelle poi piu uolentieri perseguiti. Quelli liqli e nidi dellacqle sanno prendano in mano uno desoi polli et quando lipiliono per paura dellaquilla siano armati et maximamẽte neloro capi et quãdo il decto pollo haurai ad alcũo palo in alcũo loco non molto dal nidio rimosso leghi q sti griderranno il padre uerra et la madre et recherannoli lepri et conigli se ne saranno in quelle parti et galline et oche se ne potrãno hauere et ancora gli recono alcũa uolta gatte et biscie et nel districto di modona gia recorono galline cõ alchũi polli existẽti intra le pẽne delle madre iqli sebono sanza alcũa difesa et nutriti furono.

De guffi et cocogie. cap.xvi.

L gufo et la cocoueggia sono duna medesima natura et son aĩali nocturni piu tosto che diurni ipoche iloro ochi di nocte meglio uegono che di di & cõciosiacosa

che della forma siāo di rado daglialtri uc-
ciegli siano ueduti marauiglionsi gliuccie
gli nella uisione diquegli & desiderāo qlli
uedere iperoche lāima cosi bruta le come
ratiōale nelle cose nuoue & nō usate spe-
tialmēte sidiletono:glhuomini dunque ra
guardanti glialtri ucciegli i torno uolare
algufo elaciueta quelli cōmolto desiderio
raguardar pēsarono igegni pli qli piglino
leqli algufo & coccouegia uolante rosamē
te sapressono :nō dunq̄ glinudriscono p
che glialtri uciegli piglio: Ma pche pla lo-
ro psentia glihuomini cō uischio o reti as
se glirechino.uiuono inuerita dogni car-
ne & maxiamente ditopi & dicocouegie
& qu do bē cibati sarāno cōueneuolmēte
digiunono dua di & quatro:Ilgufo isino
a di octo nōsi offēde & lefemmine sono
migliore che imaschi sicōe ogni uolatile
rapacie.& laguneta meglio sitiene iuerita
i alcuno colo mbaio o ialtro luogo asse si-
mile che altroue & sebene dimesticata sa-
ra optimamēte pigliera itopi nella casa mā
giano ācora luciertole & rane & ogni co-
sa che carne habbia.

Come gliucegli cō rete sipigliano.c.xvii.

Liucegli conreti sipigliono in molto modi.& un modo e cħ sipigliono alla pantera allaqua le sipigliono anitre elmodo i-
uerita e che appresso ad alcuno palude fac
cia una fossa di caua diuenti o diuenticin
que braccia lunga & quasi dieci o dodici
braccia lata & ācora magiore se uorra &
tanto concaua che appi esso duna spanna
dacqua habbia & sia adue capi lunga acu
ta inun cantone sia un fossato & nellaltro
alquanto dalla lungi sia una casella apres
so dela fossa sia daogni lato spazi piāi tāto
quanto e laltitudine della rete & poi sifaci
siepi intorno itorno accioche lupi ne uol
pi ne altri nocceuoli aniāli ui possino entra
re & gliuccegli inquello luogo stanti. Cac
ciare nella predetta fossa appresso dido-
dici o sedici anitre dimestiche & che ildi
& lanocte uidimorino diuerno & sagina
in buona quantita uisigitti nellacqua per
le dimestiche & perle saluatiche & siano
ledimestiche alle saluatiche simile in colo-
re & appresso della fossa allato alla ripa
ficchino pali quanto che leperticheı diritta
mente lieuino delle reti epali delle reti sific
chino apresso delli spatii apparechiati &
sopra quella corda depali piccoli tutta lare
te siracolga & cosi quella rete & glistagi o
uero bastoni che larete lieuino sicuo pno
optimamēte & sono reti due grādi icíascu
no capo poste si chōe rete aiuoli liquali al
cūi coptoio chiamano leqli quādo sichiu
dono insieme i alto sicōgiungono amō-
duno cōignolo dicasa o dipaglia. Et ilmo
do diqlle leuare e che appresso della caset
ta e una forca cō ptica nelchui capo sotti-
le & della reti lafine ānodata & nelgrosso
e una ciesta forte & grāde diterra ripiena
che colsuo peso q̄do uora q̄si amodo dūa
machina larete leuera & quiui trara molti
tudini dāitre che plaria uolanti quando le
dimestiche griderāno & q̄do uenesarāno
molte disciese le reti leuerai et cholla ptica
qlle percotēdo lieuemēte lereti tutte lesal-
uatiche nel cocuzzolo delle rete che nelso-
pradecto fossato e distesa cacierai et ledi-
mestiche nō temono rimaranno nella pā-
tera et poi aprirai ilcapo del cuculo et age
uolmēte codēti nelcapo lanitre uciderei et
cosi inuna hora mille alleuolte senepndo-
no. Et e unaltro ingegno colquale sipiglio
no egru et icigni et starne et oche ilqle co
tale nella ripe defiumi daogni parte sipōe
unarbore altisimo o uero dua isieme giū
te acioche piu lunga larbore sia et ptucto
cauiglioli p potere salire et nella sommita
una carucoleta nella quale si ponga lasu-

ne della rete lacui lungheza e secondo lal-
titudie del fiũe & secōdo la distantia degli
arbori & la sua latitudie e ĩ alto leuata ifi-
no a mezo liarbori penda & dipoi glihoĩ
infino dalla lungi uenghino per la ghia-
ia del fiume & ogni ucielo che trouerãno
caciãdo iquali uolãti allosplẽdore dellacq
non si discosterãnoĩfino che darãno nella
rete & allora sidichini larete colle funi &
gliucieglì si piglíono & questo mõ luoco
nõ ha se nõ qdo il tẽpo sara nebuloso & la
ria scura altrimenti gliucieglì eleuati agie
uolmente si partirebono. Et unaltro inge
gno p loqle specialmẽte si piglíono oche
& starne ilqle e cotale: nel tẽpo del uerno
p logielo & sole & poluer necãpi dele bia
de tendesi nella biada ĩ uno folco larete lũ
ga p quarãta bracia o ĩ ql torno & larga q̃
si quatro bracia dopo terza quãdo nel ues
pro prẽdere desideri ouero la sera quan-
do lamattina leuuoi hauere & inuerita q̃
sta rete e simile a una pete & ha due dua
stagi lati ouero lũghi secõdo la meta della
latitudie della rete & prẽdesi con due bra
cheti si come parete ma disponesi che pse
si lieui uiolẽtemẽte: impoche lhuõ leuare
qlla rete nõ potrebe & quando larete cosi
tutta ĩ terra fermata sara tucta sopra lacor
da si racoglie & cosi qlla cõe listagi e stello
ni & dela fune traente optiamẽte dipolue
re si copre ouero dherba & cosi ĩ uno fos
sato alqto rimosso ĩ loco copto doue lhuõ
sinasconda ilqle larete doura leuare. Nel
loco dela rete siano due oche dimestiche
simigliãte alle saluatiche piu cõfidẽtemen
te ueranno & quãdo le saluatiche sarãno
disciese ĩ alcũa pte del cãpo dalla pte opo
sita uadi il cõpagno cõ uno capello in ca-
po o con uno marrone o altra cosa ĩ mão
parli alcũa cosa & paia che lauori altrimẽ-
ti si fugierebono & cosi sicõfidano & cau
tamẽte le produca alloco della rete chage
uolmente si fa per tuto il cãpo quãtunche
sia grãde se qsto cautamente fara et poi q̃-
do nella rete le uedraí cõfidentemẽte p-
la al cõpagno et dic he larete tiri ueramen
te ĩpoche questo ucciello sagacissimo ticõ
uiene altucto guardare che lamattina alo
co della rete nõ uadi ĩpoche incontanẽte
se nauedrebono et dalla rugiada et dalla
brina dapie toi mossa et fugirebono et ĩ-
po qdo tendi la seconda e necessaria q̃sta
cautela che quiui glistaggi ouero listellõi
põga et p tucta la nocte gli lasci. Ma quã
do pigliar uuoi la sera nõ e necessaria q̃sta
cautela: La magiore parte q̃sta cautela non
obseruano et ĩpo rade uolte ne pigliano
et solamente lagiouani non malitiose: an
che unaltro modo dapigliar anitre apres
so lacque doue sabbione et e larete simile
allapredecta: ma e picola et piu spessa in
nel medesimo modo si tende et disabiõe
si copre et illoco del guardiano o dalcũa
cosa poi di sabiõe coperto che habbia un
picol foro donde ueder possa et guardisi
che per lo foro nõ mãdi il fiato quãdo nel
loco son gliuciegli: qui non sono glistello
ni necessarii se p tucto il uerno siponga ĩ
quello loco uiacia pertucto il uerno acio-
che comincino a usare illoco gliuciegli in
uerita quando quiui stare usano tendi la
rete et potraí di necessita illoco guardare
et lauia dellentramẽto lunga cauare et cã-
ne legarui ouero altra cosa et sabione co-
prire o altra cosa piu spesso: Tendere in
aie optimamente o in altri lochi apigliare
colombi pernici corbi ghiandaie alodole
et ogni ucciello picolo che escha di granel
la pigliano et potraí colescha fare che qui
stare sauezino et poi larete tẽdere et illoco
di paglia coprire et questo ingegno puote
hauere loco ad tẽpo dineui et in ciascuno
altro et sara lesca conueniente spelta faua
miglio et simili con quella medesima rete

sanza esca si potranno pigliare gliuciegli distate quãdo nel tẽpo del gran seco tẽderai larete presso adacque: Anco e unaltro segno perloqual si pigliono cõ reti uccie gli di diuerse generatiõi & maxiamente colõbi & tortole & alcuni altri mezani di grandeza uciegli & qsi tuti uciegli picoli & sparuieri & qsi tucti uciegli rapaci. Et il mõ sie che due reti assai lunge& alte che da tucte giente sonno conosciute che uul garmente si chiamano & tendonsi i prati & in uie & in cãpi & presso ad acq rimos si intra lor inspatio qsi quãto lalatitudie lo ro damenduue delleqlt ciaschũa ha maze che le licuano quando si tira lafune comu ne lacui lungheza secõdo lalatitudie dele reti pmãe & lũ capo di ciascũa con picolo palo in terra si ferma ĩ un capo hãno una fune che hãno un palo comune interra fit to sãnoda & dallaltro capo laltro ha unal tra fune che unaltro piu lungo sagiungo no ilqle ĩsino alloco delluciellatore con al cuni rami atorniato sistende. Queste rete p colombi & a uciegli grandi son rade & perli picoli sono soctile & spesse. Le pdecte reti quãdo sono ĩterra fitte iaciono iter ra ĩtra loro allungate & quãdo lafune siti ra si lieuono & couiene sinchinono & co prono ogni uciello uenẽte alloco ilquale e nel mezo uoto intra amenduue lereti & in questo spatio si tẽgono colõbi & torto le & alcuni scorticati ouero alcũi che habi no lepalpebre sopra gliochi che niente ue gino cõfilo legate & p picoli uciegli si po ne qui una cauetta ociueta ouero cocõuc gia allaquale uedere uolentieri uengono: ouero si tengono quiui uciegli picoli con filo legati aquali altre picole uẽgono: spar uieri & falconi quando si mouono discẽ dono. Luciellatore ĩuerita mai aspectare non dee che alcuno uciello che uẽga a ter ra si ponga. Ma quando appresso sara ti rare lafune dee & luciello uolante a terra abactere & quello pigliare.

Daltre diuerse reti da pigliare. cap. xviii.

E T e unaltra gieneratiõe direte perlaquale molte gienerationi duciegli si pigliano & maxiamente quãdo la terra e dineue coperta che dalla comune gente chiamata aiuolo che didua reti non molto grãde ma spesse & forte permane che inciascuno capo si cõgiugono & in terra si ficano dilũgate dalle parte dimezo hauenti qtro brieui maze colleqli si leuono ĩ alto & nõ si chiono a terra & colle fune si tirono: ma permangono leuate & insieme cõgiũgnte colle reti di sopra a mõ dũa capanna & q sta rete cõ ogni fune & maze optimamen te si copre cõ istrame o paglia & nel mezo dẽtro si tẽgono cõtiuo granella & qlle co se che agliuciegli che uenire si sperano sia no loro piacieuoli & qdo luciellator sa ue drae qui eẽr multitudie duciegli secreta mẽte ẽtri i una picola capãneta bẽ chiusa laqle fare uisi cõuiene pximana subitamẽ te tiri lafũe & fortemẽte a un palo che den tro eẽre dee lãnodi & gliucegli si pigli. Et cõ qsto ĩgegnio si piglia ageuolmẽte nibi & aguglie & tuti ucieli che sopra a corpo morto disciẽdono se ql cotal corpo mor to ĩ mezo delle reti si ponga. Ma qsta rete paguglie & p ucciegli grossi uuole essere ben forte.

Altre reti. cap. xviiii.

S Ono altre reti che si chiamano ragnie molto soctili siche nellaria non si ueghono nel lequali molti ucciegli si piglio no & pongonsi ritte inaria adue pertiche legate in loco donde gliuciegli sogliono passare & ancora sparuieri a queste agie uolmẽte si pigliono. Similmẽte e falconi quando appresso si tengha un colõbo &

iqllo medesimo modo tuti ucciegli rapaci ma diqste due gieneratione sono che alcuna ragna e semplicie et ale uerghe si lieuemēte sacōcia che q̄do sitocca cade et luccielloiuolgie: Anche e unaltra gieneratione di ragna implicata ditre cōposta delleq̄li qlla delmezo e ispessa et molto lata et le due difuori molto sono rade et sistrecte chi q̄do sono alle pertiche leuate p lucciellare et bene alle ptiche leuate stāne sospese et la mezzana sta lēta et sopra ilsunicolo di sopra leuata et q̄do lucciello disopra uolādo uipcuote trapassa amēdua lerede et nela mezana spesso sauuolge et in quella q̄si in uno sacco pende.

Altre reti. cap. xx.

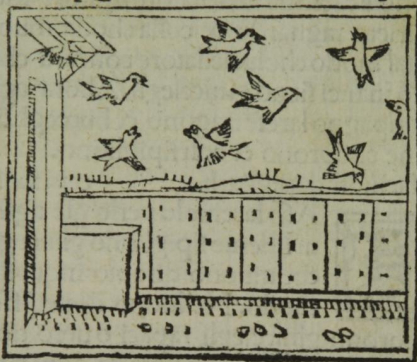
SOno altri reti colle q̄li sipren dono pnici che sonotlunghe et strecte et nelmezo e una coda amodo disaco formate et q̄llo porta inanzi asse andando perlocāpo et perdue forami guarda lepernici et q̄do leuedra intorno aqlle lereti tēde conalcūi pali fiti alla fine delle reti ānodati & lachodaza cōcierchielli aperta istēde & sempre īnanzi asse loscudo uerso leperinici lequali reti extese alle pernici sappressa & nella coda delle reti apoco a poco lēpigne non solo cō paura ma coipiedi se bisogno fia. Quello che la nocte ucciella lasera ciercha doue lanocte siripossono & quando dellaria lantera obscurita sopraujene aquello medesimo luogo con fuoco ritorna & ilfuoco con un uaso chosi formato che ne egli ueduto ne egli uede appresso dise per tutti lospatio per uno solco del cāpo ua & perlaltro ritorna apersso illuogo nelqle lepnicie circha doue lelascio & q̄do quelle uede sille cuop̄ cōrete laquale hae apta īcapo della ptica formata amodo come si richiede aq̄sto facto & se ha lapdecta rete lapuo tendere itorno allora & qlle cacciar & tucte lepigliera. Altre reti. cap. xxi

VN altrea rete che erpicato o dalle giente e chiamato assai grāde chollaq̄le siprēdono le pernici q̄glie & fagiāi & alcuni altri ucielli con aiuto dalcuno catello a q̄ste cose amaestrato ilq̄le gliucegli ciercha iqli q̄do glitruoua sta & nō ua allora accio che nōle caci. ma luciellatore signore suo in drieto raguarda & colla choda muoue ital modo che luciellatore conosca che poco īnanci sieno gliucciegli. Allora egli el conpagno larete tragono & liuccegli & ilcane cuoprono & cosi sipigliono.

Delaciuoli dapigliarli. cap. xxii.

LAssi lacciuolo perlo q̄le agieuolmente sipigliono gliucegli che uiuono dirapto inquesto modo. Nelluogo doue p̄sso dimorono gliucciegli rapaci o uero dōde passono sisicha fortemēte da ogni parte uno archetto molto piegato presso alq̄le da una parte siferma una uergha nella cui fessura una coda di topo sificca hauente ī capo uno lacciuolo & una picola corda con uno stecchetto p lo quale lapertica pieghato siferma allarchetto & alla piccola incisura che sifa icapo della uergha che tiene iltopo & illaciuolo intorno altopo o alla carne sistende & q̄ndo lucciello iltopo o altra cosa postaui acioche nella porti tocco lapertica sisolue dallarcheto & lieuasi ī alto allo uciello rapacie & rimane plo pie de legato. Anco sifāno molti lacci de peli dele code decauagli ī una funiciella della decta materia tessuti che sitēdō ne solchi dl grāo ouero daltra biada leuata da terra lasue oltre allaltitudine dellucielso unpocho inchineuole illacio & apto siche lucciello passante messoui ētro ilcapo si pigli plo collo. Et iquesto modo sipigliono lepnici ne cāpi & leq̄glie & ifagiani neglif

damenti deboschi perliqualipassono gliu ciegli equali si prẽdon pure in quel mede simo modo quando presso allacqua quidi passono & cotali lacci sitendono a colnmbi & altri ucíegli molto si prendono con essi quãdo couano o hanno nidio se intorno al nidio loro sitende.

Da pigliare e colombi. cap.xxiii

Nche in faue & intagiuoli seminati si prendono colõbi & tortole con picoli laciuoli che uulgarmente si chiamano staldi questi laciuoli el modo questo e che ne campi dun picolo bastonciello ouero melegario di lungheza dun sommesso & ficcansi due soctilissime uerghette daltitudine duna spana & nel mezo si ficca una spina ouero pruno di due o di tre dita in altitudine lunga & questa scaletta sappogi alla ripa del solcho doue alcuna conca uita sia nella ripa in tal modo che laspina giacia in terra nella fossa & leuerghe sião disopra leuate & appresso di quella si põga illacio con uno palo picolo alla terra fitto ilquale aperto lieuemẽte sirimoua dale uerghe & sia tenuto da quelle & nellaspina si fichi il fagiuolo ouero la faua molle solamentente un granello ilquale luciello con bocha prenda & il capo leuando illacio sopral collo trarra lapiegata escha colle uerghe ilqle lucciello sẽtẽdo spauẽtato il capo & ilcollo leuera & dallacio sara pso.

Come gliucíegli si pigliono col uisco. cap. xxiiii.

Liuciegli si prendono col uischio in molti modi uno modo e che sinuiscono uerge soctilissime diuinchi dolmo doue altri uinchi nõ si trouono & le uerghete siano picole ouero lunghe hauendo rispecto alla grandeza delluciello da douere pigliare:ma prima sidee il uischo temperare si che sia ben tegnẽte in questo modo lauisi ben con acqua temperata calda aprendolo imbagnato & da bruschi mõ darlo ouero nectarlo & poi siglimischi un poco dolio duliua & nõ sia si duro che alle penne delluciello appicare non si possa laqualcosa facta alle uirgule sappichi in tal modo che ciascuna uerga sia intorno intorno inuoluta in due o itre parti & la terza sia sanza uischio rimasa siche toc chare con mano si possano. Ma sel tẽpo sara si fredo chel uischio si cõgieli temperisi con olio dinocie & queste uerghe picole inueschiate si fichino lieuemente nel le uergule de palmõi che sono ptiche grã de arami degli arbori uerdi & maxiamente di quercia fasciati hauenti nel capo superiore quatro o cinque uergheuno poco e leuate nellequali si ficano leuerghe sotilissime inuischate:& quando quel palmõe sara diuerghe inuischiate coperto si ficha interra in una fossatella facta aconcia in modo darbore dirita & intorno a quella si ficano rami darbori aliquali sappicono gabie nellequali sieno molti diuersi ucíegli spartite che cantano & gliucegli plaria uolanti chiamano & lichiamati sipongono sopra eldecto palmone & linuiscati p si per terra cagiono.

Ancora con uisco. cap.xxv.

Nche con grandi uerghe iui-
scate si prendono dimolti grā
di uccegli et maxiamente cor
bi cornachie con consiglio o-
uero aiuto dungufo: In questo modo ne
luoghi doue stare ouer passare sogliono.
Tagliasi ne rami alcuno arbore che da al
tri arbori molto sia dilungi. ma alcuni ra
mi difoglie mondati silascino in quella o
uero alcune uisiponghino pertiche sopra
quella & in questa sificcon lieuemente &
leuerghette grandi inuischiate & ilgufo
iterra sipone in luogho un poco alterello
siche dagliuccegli meglio sia ueduto che
uolano ilquale quando gliucciegli ilueg-
gono uolongli intorno & perlo uolare las
si sopra larbore inuiscata siponghono &
cosi iterra rouinono iquali lucielatore cho
nuna ptica glipseguita & uccidegli & im-
po che se con mano gliuolessi pigliare sil-
lo offenderebbono.

Del pigliare glisparuieri cōuischio. xxvi.

Nche col uischio sipigliono.
sparuieri falconi & ucciegli ra
paci impero che iterra dua o
tre senesiccono delleuerghe in
uischiate unpoco dilungi & itra loro pie
ghate nelmezo dellequali silega lucciello
si come el colombo o pollo o carne alaqua
le quando gliuccelli uengono sono presi

Come sipigliāo lepassere al uischio. xxvii.

Nche sipigliono coluischio le
passere & tutti ucciegli piccho
li ouero grandi se leuerghe in
u scate sipongano doue gliuc
ciegli sipascono odoue astare si ragūono.
Anche sipigliano confuni inueschiate eri
gogoli quando a fichi uengono o alluue
& tucti altri uciegli che inbolono efructi
ma lepredecte funicielle dinanzi saccon
cino aluoghi doue uenire sogliono: ācora
cōfunicielle lūghe iuescate sipigliono stor
nelli che molti isieme ragunati uolāo: Quā
do sia alcuno stornello alcui piede silleghi
una corda iuiscata & imāo sitiene & lascisi
q̄do laschiera giugnie presso allora colla cor
da lasciato sene ua & alloro strettamēte uo
la & molti toccāti lacorda sinuescāo & isie
me cō lui adterra rouinono. Anche cōuis-
sco sipigliono anitre & simiglāti uciegli ac
qtici q̄do cōesso sinuolgie una fune di giū
chi dōde lestuoie sisāno & poni lasera nel
lagho o i altro luogo doue idecti ucciegli
dimorar sogliono. ipoche li uciegli placq̄
notāti lanocte pcuotono nella fune sopra
lacq̄ tesa & p̄ndōsi & nella seq̄nte mattina
psi sipigliono. ma cōuiēsi che q̄sto uischio
sia si temperato che dallacqua sidifenda.

Come sipigliono colbalestro. cap. xxviii.

Ome gliuccegli sip̄ndino cō
balestro & chōarco assai mani
festo e a tutti q̄gli che saettono
douunche sono o i terra o i ar
bore. Ma i q̄sto e da obseruare cierte caute
le nō ad ognuno manifeste, delle q̄li luna e
chel balestratore che uuole loche o altri uc
ciegli grādi saettare dee hauer saette bifor
cate dala parte āteriore i ciascūa aguta che
lali e che tocha & ilcollo tagli iperoche la
comūe pforatione della saetta nō offende
lucciello itāto che rimanessi qui ma fedita
senādrebbe. ma finalmēte fedita altroue
si morrebe. Anche dee ilraguardamēto q̄
do saetta nō aq̄ lla chegliuiene piu destra
cioe uerso se oche uada innāzi aq̄lle del-
mezo di due o dipiu acioch̄ se aduēga ch̄
la saetta oltre o pria ādar̄ che spesso aduie
ne che la prima o lultima ferisca accioche
iuano nō saetti. Ancora chi uuole iarbore
saettare ecolombi opipioni cō materozoli
q̄gli materozoli debbō essere dipari peso
& q̄do uuole alluciello lasaetta metere dee
colpiede segnare illuogo miglior doue lui
e & raguardaro illuogo doue ilcollombo

o altro uciello & allora la saetta mandi sel
la pcora a qllo che hauere ītēde altrimenti
la saeta rinuēire nō potrebe. Ma qlla puo
ageuolmēte ritrouare se a qllo medesimo
loco uada doue era quādo la saeta mādo
& p quello medesimo loco traga unaltra
del medesimo peso & pse o per altri uega
doue cade & qui molto apresso latrouer-
ra. Anco qllo che cō saetta ouero arco sae
ta dee la mão māchā tenere fermissima se
dirittissimamēte uuole saetare & e dinecessita che habia balestro o arco optio & sae
te dirittissime se dirittamēte uuole saetare:
Ma colui che con arco di pallotole uuole
saetare de hauere le pallottole dugual pe-
so & bene ritōde. Anco si pigliāo incierti
altri modi uno mō abreuisello ouero ciue
ta colla qle si pigliono tucti picoli ucieg li il
ql mō quasi atuti noto e. Ma e dasape che
ī qsto mō pigliare si po non solamēte col
la ciueta ma āncora con un capo digata im
peroche gliuceli a qllo uēghono. Ancora
non solamēte cō breuiselo che di due uer-
ghe si fa ouero con una mōda uergha in
uischata: anche nō solo alle uerdi siepi co
me comūemēte si fa ma ancora in qlūche
pte della uia o del cāpo se luciellatore por
ti sopra a se lieue strumēto o di molte frō
di colle qle si possa nascōdere & e dinecessita delli ucieli cōmuouere se non con solo
suono di folie darbori o di rame si chome
comunemēte si fa & ācora con solo suono
di seme di papaueri ī chiuso ne soi gambi
o ī altra cosa simile & coueirli & chiamar
li si possono cō qlūque strane & iusitate uo
ci si allētono ī poche si marauiglion di ql-
le. Anco si pigliono afrugnuolo & qsto e
cōtadini usāo nelle nocte molte obscure.
Anno ī uerita una fiacola laqle uno porta
chinata pressa alle siepi uerdi nelleqli dor
mono gliuciellī iqli quādo si destono uē-
gono allo splēdor del foco & due altri cō-
bastoni qlle ucidono & sono e bastoni a
modo di pali ne capi dele breui ptiche tes
sute cō uimini & pigliōsi passere special-
mēte & tuctī ucieglī sagaci cō māo ouero
couertorelo ilqle una gabia di uichi facta
dōde uscire nō sāno. Anche si prendono
gli ucieli ne fori delle colōbaie con una di
mestica dōnola nel foro messa: anche si pi
gliano cōciesta ouero piastrella maxiamē
te nel tēpo delle neui cosi appechiata che
luciello entrādo dentro cagi nelleqli gra-
nela couenīete per esca si pōgāo insino da
la lūgi acioche alla ciesta sauino anco con
iscarpello si pigliono le porzane nelle cā-
nose ualli doue dimorono. E lo scarpello
uno strumēto cō dua archi molto piegha
ti ordinato ītrallloro poco rimossi intraq-
li un poco poi si pone fructo dherba coca
similmēte ala ciriegia ilqle prēdere uoglio
no: p lo collo sistrigono: ma la loro forma
e simile de piu degli īgegni nō si pō cosi
aptamēte descriuere che pienamēte sintē
da si cōe doculta fede si conoscie: ancho si
prēdono col cabatulo al tēpo delle neui ilq
le e uno strumēto di poche uerghe fato dē
tro cō cauo & nella pte di fori acuto hauē
te uno usciuolo ilqle ī terra giacie coperto
di paglia che cō una uimine ī terra fita silie
ua & di dietro pcote luciello allesca entrā
te da niūa parte uscire nō pote conciosia-
cosa che da ogni pte sia copto di terra āco
duno dilecteuole īgegno si piglia lacorra
chia che diloro sena uno & cō dua piccoli
cauigliuoli fitti lalie si leghano & ponsi ar
rouescio ī terra & quella fortemēte grida &
sforzasi di fugire & laltre pximane corro
no uolēdo qlla aiutare delleq ī una col bec
co & coglhugnoni piglia & fortemēte la-
tiene siche pigliare la poi & ī qsto mō lega
ze pigliare si possono. Anco si dice che gli
ucieli che bechino grāo ouer miglio se nel
la fecia di buon uino si metta cōsugo dici

euta macierata & secato il grão o miglio se poi il darai abecare uolare nõ possono ma ebbri cõ mano si possono piliare.

Di prendere le lepri. cap. xxix.

Le lepri spetialmẽte si prẽdono con cani alequali trouare sono e cãi necessarii iqli segugi ouero bracheti sono chiamati iqli quãto piu socttile odorato hãno tanto migliori sono: anco necessarii sono accorrere e cani molto legieri che quelle persequitino & piglio iquali tucti a questo sa maestrão & aquelle piliare sinducono quãdo delle prese alcuna cosa sene da loro amangiare daquali ãco si pigliono cauriuoli & alchuna uolta cierui con aiuto direta grandi poste ne luochi doue si fugono. Anco si prendono dalloro leuolpi aduegna che siano ifuga molto sagaci: anco e conigli q̃do rimossi si truouono dalle caue loro. Anco cõ cani si pigliono porci saluatichi & lupi: ma cõaiuto decaciatori i poche radeuolte soli presumono aqlli apressarsi se nõ sõ mastini fortissimi. Ma aporci saluatichi piliare di necessita sono pali forti nel ferro crociferati iqli e cacciatori uedendo iporci saluatichi cõ male aĩo uenẽti in terra il fermano & al porco il dirizon che da quello fedito nõ si po insino al caeiatore appressare & cosi cocani succide & da decti cacciatori. Anchora si pigliono ecierui quando dallhuomo fedito con saetta opa lo fugono & uno piccolo catello a questo amaestrato per la uia del sangue usciente il persequita tãto che da quello catello mezo uiuo omorto si truoua. Anchora dacani si pigliono & truouono li spinosi & alcuni altri animali.

Del pigliare icierui. cap.xxx.

Colle reti maximamente si pigliono cierui come detto e & uolpi come di sopra dise quãdo delle reti tractamo di quelle che dalle gienti chiamato e aiuolo: Le lepri anchora agieuolmente colle reti si piglierebbono se in quelle entrassono si come molte altre fiere.

Come si pigliono eleoni. cap.xxxi.

Con lacci si pigliono elioni alchuna uolta & uolpi & lepri q̃do per alchuni forami sogliono entrare in lochi chiusi. Ma questo si fa in dua modi luno che ilacciuoli sia annodato ad alchuna pertica bene pieghata cosi forte che la fiera presa perlo collo in alto la lieui ouero apicchi. Laltro che presso allacio sia un forte cãnone stringente illaccio della fiera presa impediente che la fiera illaccio rodere non possa.

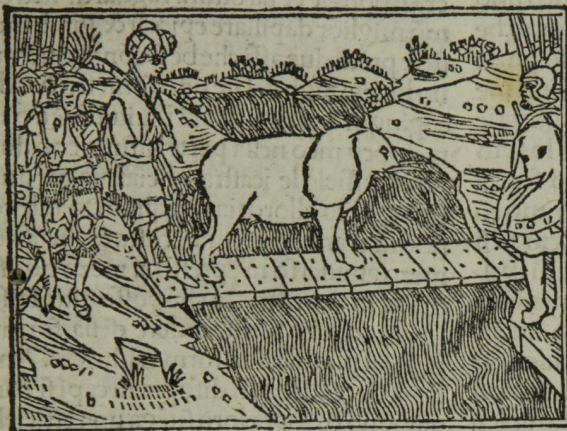
De pigliare lupi & uolpi cap.xxxiii.

Volpi & lupi maximamente si pigliono contagliuole di ferro che intorno asse hae molti ramponi acuti & eglino hãno intorno a esse uno anello presso alloco doue annodati si uolgono al quale sannoda un pezo di carne & ogni chosa fori che la carne socculta & in terra ferme giaciono & quãdo illupo codẽti la carne tira lanello

si lieua inalto & rachiude. irāponi itorno al capo dellupo ilqle quāto piu tira credē do fugire cō essa piu forte e strecto & tēuto. Anco si fanno altre tacole colleqle i piedi & nelle gābe quasi tute bestie gieneralmēte pigliare leqli soccultono negliādamēti leqli sono dicotale figura & forma che nō sono doculta fede itēdere si posson & ipo quel che tendere lauuole ueghale da qlli che lusano si come uedere le uoglio.

Di pigliare alla fossa illupo. cap. xxxiii.

Nelle fosse in qsto mō maximamente ilupi si pigliono. Fassi una fossa alta sicome un gran pozo & tāto ꝓfonda che quindi uscire nō possa queste si coprono dūo ritōdo graticio che nō tuta ma qsi tuta copra la fosa & soto il graticio i mezo si lega una stanga piu lunga chel graticio & ritōda & nel mezo del graticio si legha una ocha ouero uno agnello & copsi di paglia tuto illoco & illupo uenente uolendo pigliare locha o lagnello cade nella fossa lasse col graticio subitamente riuolta: anche alla fossa si prendono moltitudine di porci saluatichi in questo mō ne lochi doue molti nusono il cāpo uisi semina molta sagina & itorno al cāpiciello uisi fa una forte & alta siepe diuimini darbori & da ūa pte si uisi lascia una ētrata apta & nelloppósito dela siepe abattuta si fa difori una fossa assai ꝓfonda quādo la sagina e matura: a quella uēgono molti porci saluatichi per lo loco expedito intranti. Alora aloco uēgha chiūche uuole ācora sāza armi & nel loco dellētramēto dimori & i qualunche mō puo gridi & istrepito facia iporci nō trouādo donde uscire possāo se nō per la siepe abatuta quindi si gitāo nela fossa & tucti cagiono nella detta fossa laqle uedere nō possono stādo dētro. Anco per lupi lepri uolpe & tutte altre fieri & cani & porci entrāti & dissipāte uigne fassi una fossa inqsto modo cauisi ampia due spāne & lūga quatro piedi o tre & ꝓfūda da sei o sette o octo piedi cōispōde pulite & dirette i terra soda & dala rouināte guardata & ilochi doue usati sono spesso passare qsta si cuopra pria atrauerso di grosse herbe seccate & poi di socttilissima terra & se lherba nō sostēgha la terra pōgasi disocto due socttili & da agieuolmēte rōpersi bastoncieli atrauerso & lherba plōgo siche nel mezo sagiūga & se nō puoi & nō uuoi fare cosi ꝓfonda poni intorno itorno aquelle stanghe ouero assacielle strecte hauenti molte cānuccie oue piccoli aguti fitti & inchinati nella fossa ouerso la pte del mezo un poco pieghati nella qle richiusa la bestia quādo da quella salire uorra col capo & coglieocchi inquella percuota & offenderala imodo che stara cheta sanza uolerne uscire & se quella uuoi morire nel fōdo molti acuti pali ficherai o uero molta acqua bastera alla sua morte. Ancora la decta fossa fare si puote con un tramite profundo solamēte quatro o cinque piedi cō aiuto dalcuna ribalta chonuimini facta sopra una stangheta che ageuolmēte si uolga fermata in ciaschuno capo chōuno uncino fortemēte fitto alla terra nel quale si uolghano: & questa ribalta sia daluno capo ferma dilūgi dala fossa uno sōmesso nellaltra ne canti & nel mezo habia pietre pesanti anno dati questa stia rileuata quasi ritta con una forca lacui pte iferiore sia con uno bastōciello picolo che sia nel mezo della fossa a trauerso cō uno piccolo palicciuolo da ogni capo che sia nella fossa fitto nella ripa della fossa nella parte di sopra & sopra qsto brieue bastone si ponga una uergheta per lo lungo della fossa che sostegna lerba & la terra solamēte & dalla bestia ꝓsa discēda & la bestia dentro colla forca & ribal-

la cadere facia & qsta ribalta didi sopra la fossa stia siche lhō chi passa i qla nō rouini Se il cane o il porco i qlla cagia cō una scaletta conissagiioni dasse habia & trarre se ne potra. Cōe si piglia illeosāte.xxxiiii.

Liofanti si pigliono in questo modo cōciosiacosa che nō habbino ginochia giacere nō possono & ipo quādo dormire uogliono sissi appogiono a grandissimi arbori & icaciatori questi arbori risegono ma non affacto siche cadere possa per se ma apogiandosi eleofanti cagiono & egli no rouinono & dacaciatori sono morti. Liorsi si pigliono in questo modo glihuomini armati con arme di ferro il capo & da ogni parte coperto con uno coltello acuto allato sapressa alla selua o altro luoco allorso & elli uerso lhuomo armato si diriza & abraciasi colui & lhomo collūa mano sguainato il coltello illoco del cuore fora & ucidelo. Le uolpi nelle caui sue si pndono ī questo modo hae il caciatore uno alueo da api quadrato ma lungho piu & mēo lato qsto da uno capo cō pochi fili di ferro chiuso & dalaltro capo hae uno usciuolo dentro dalla pte superiore guenzato & aparechiato ī modo che si possa di dētro leuare isu & nō uscire & disciēdēdo qsto usciuolo disopra eleuato pmane chon una picola uergheta & qsto strumento si pone dallato dētro dela fossa chi sogliono essere piu sissichiudono la uolpe uscir uolēte nellalueo ētra nō pēsādo che da fili soctili esser ipedita & cosi lauerghetta seco trae & lusciuolo chiudesi. Il caciatore quādo uiene se uuole con un ferro acuto luccide o se uuole ī pozo o ī grā tino dacqua porta lalueo & apre sopresso la fa rouinare nel decto pozo o ī tino. E conigli si prēdono cosi il caciatore faciēdo suono o strepito li fa fugire nelle sue caue & ipoche sono paurosi agieuolmēte fugono alle lor fosse & il caciatore pōe allora una reticiella in terra aperta bene fermata & per unaltro introito mete uno animale domestico ilquale si chiama fureto & la boca ha chiusa cō un frenello acioche aprirla nō possa & iconigli nō prenda o mangi ne di fora uscire uogli qsto fureto e pocho magiore che una donnola & e deconigli ,pprio nimico & cosi tuti e conigli fori cacia & cosi usciēdo entrano nella rete & sono presi.

Come si pigliono etopi. cap.xxxv.

Topi si pigliono & ucidono i molti modi uno mō e cō gate dimestiche che si tēgono ī casa laltro modo e cō trapole che si fanno di picolo legno cauato nelqle cade uno altro legno piccholo graue ma costrigne qlli che entrono a uno cotenna dipor co ī qlla annodata una sottile asta di legno laqle qdo si tocha fa qlla che disopra cade re sopra il topo. Ma qsto mō e si conosciuto da tucti che nō bisogna tropo spiegarlo. Anco si pigliono cō una asse leuata ca

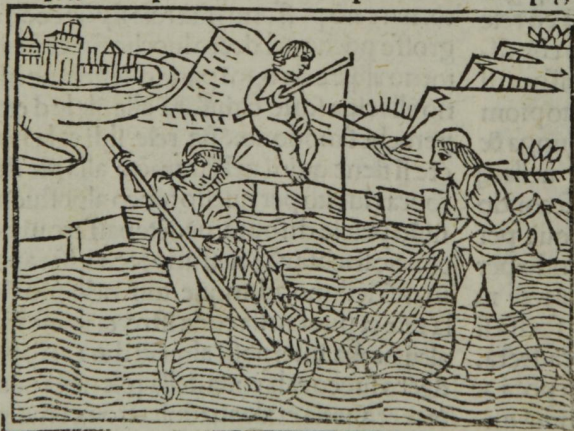
dēte cō picola colōneta ſilieua'ſi che ſi ſo-
ſtiene & tiēſi cō una ſpatula che tiene laco
tēna del porco laq̄le colōneta diuiſa nō ſa
pre ſe nō quādo il topo lacotēna toca nel
la ſpatula legata & alora cade & il topo uc
cide. Et ancora e unaltro mō quādo i uno
nodo di cāna groſa ſi fa i capo uno arche
to cō corda nellaq̄le uno ago grāde pmāe
& nel mezo la cāna hae un foro & nel me
zo e la cotēna dētro ad alchūa uergheta le
gata & ſi acōcia che q̄do il topo p lo foro
la cōtēna muoue larco'ſi ſtēde lago fora il
capo del topo & tiello & e unaltro mō cō
uno uaſo dōde uſcire nō poſſa & empieſi
mezo dacq̄ lacui ſupficie ſi copre di ſpel-
ta che ſopraſta allacq̄ laq̄le il topo uedēdo
& nō lacq̄ diſciēde i q̄lla & āniega. Anche
uno altro mō che il uaſo ſi copre duna car
ta & queſta i crocie ſi tagli & nel mezo ſan
noda una cotēna di porco & il topo uolen
do ire a q̄lla la carta ſi piega & il topo den
tro rouia & affoga ſe lacq̄ uiſſa & ſāza acq̄
in brieue tēpo ſi muore di fame & la carta
daſe p ſua natura ritorna al ſuo loco & i q̄
ſto mō molti ſenepigliono. Diciesi anco-
ra dagli expti che ſe il topo neuaſo ſāza ac
q̄ cadēti lūgo tēpo uiuere ſi p metono per
ſāe molta coſtrecti ſi māgion ītra lor il piu
poderoſo diuora il piu uille & ſe tāto ſi ſi
laſci che rimāga il piu forte uno ſolo & q̄-
ſto ſi laſcia ādare quātūche in qualunche
parte netroua gliucide & manuca ipoche
ue auezo & cō agieuoleza lipiglia cōcioſia
coſa chĕ dalui nō fugono. Anco cō riſagal
lo trito;& cō cacio o confarina miſto laq̄le
uolētieri rodono & moiono cōcioſiacoſa
che ſia loro uelēo. Ma uuolſi cieſſare lacq̄
ipoche beuēdo ſpeſſo ſi difēdono. Prēdō
ſi anchora ſe ſopra un uaſo donde uſcire
nō poſſono ſi ponga un baſtonciello per
mezo feſſo cioe luna meta p mezo rocto
& ſia aconcio che ſi ſoſtenga ma nō il to-
po & una nocie nel mezo ſi pōga trata dal
guſcio allaq̄le q̄do ua il baſtonciello rocto
cade & ſe acq̄ ue muore & affoga āche ui
uo agieuolmēte ſi piglia. Se ſocto la circō
ferēza dūa ſcodela ūa nocie da una pte ro
cta ſi ponga & la rottura raguardi dētro.
mō miglior dapiliare epicoli & grādi que
ſto e prēdi due aſſi che bē ſi cōmettino du
no bracio lūgo & late uno ſomeſſo & q̄lle
cōgiugni & ſiano diſtāti i latitudie q̄tro di
ta o poco mēo nella parte infima con due
picole aſſicielle icaſtrate i ciaſcūa pte una
ſi che ſocto alloro ſia uguali ſocto q̄lle cō
fica una carta di pecora groſſa tagliata nel
mezo atrauerſo ma preſſo al mezo nō af-
fiſa & in tāto riſtrecta che poſſa intra laſſe
leuare acioche ſe diſcendere della forma
ne nō ſi puo alla ſua forma riducere. An-
che le decte due aſſi diſopra necapi ſi con
giūgono & ſopra loro ſi tēga una aſſiciel-
la nel mezo hauēte unchiouo ritorto alq̄le
ſapichi il fuſcielleto & la cotēna del porco
ouero che ñ ſapichi la decta cotēna nel ma
mezo delle decte aſſe apſſo alla carta ſia ſi
come una meſtolla forata acioche lacoten
na coperta nellaquale ſia ſola pulita fitta i
torno allaquale meſtola colla cotēna agie-
uolmente ſi riuolga. Queſto edifitio ſipō
ga ſopra qualūche uaſo di terra ouero di-
legnio ōde itopi uſcire nō poſſino & opti
mo e che ſi ſotterri in una maſſa digrano
o daltra biada ſi che itopi quādo entrerrā-
no & quādo ſapreſſerāno alla cotēna roui
nino & la carta diſciendente ſi rilieui & tu
ti gliacidenti quello medeſimo farae &
lagata p q̄lla ſtrectura ētrare non potrae.

Come in mare ſi pigliono epeſci .xxxvi.

IN mare preſſo del piāo delliſo
la ſpetialiſſimamente ſi prēdo
no molti peſci colla rete laq̄le
molti ſcorticaria chiamano: q̄-
ſta rete e molto lūga & aſſai ampia & ſpeſ

sa hauente corda daluno lato impiombata & dalaltro alegata siche possa nelaq̃ stesa et dirita stare. Questa rete cõ una nauiciella infral mare si porta lasciando a terra lũ capo et sempre alcuna particiella di q̃lla discienda nellacqua quando inocchieri sarãno in mare quãto larete sara lũga et allora aciercãdo cõ quello capo ritornono allisola et alcuni di loro i terra col capo dela rete disciendenti luno nella nauiciella ritorni fori della rete al mezo suo acioche epesci intra la reti compresi uedendosi dalla rete aterra tirare nõ saltio fori dela rete et due pescatori da ciaschuno capo in terra stanti tragon copesci tucta la rete allisola et spesse uolte ne tragono molti piccolini & grãdi et spesseuolte de picoli pochi o molti secondo illuocho. Anche si prendono i mare con una rete soctile non molto grande adua pertiche legata che alcuni nella nauiciella stanti aperta latuffono nellacqua et poco stãtecopesci lalieuona. Anco sipigliano ne fiumi et i tucte spatiose acq̃ cõ rete laquale alcũ trauersaria lachiamão che ditre cõposta cioe dũo nel mezo spesso et di due di fori rade hauẽte nelluno lato piombo & nelaltro suueri & sia molto lunga & habia alcũe zuche seche siche stesa nellacq̃ stia. q̃sta rete si fa lunga & brieue secondo lalatitudie dellacq̃ et questa nellacqua per grande hora si lasci accioche notando per lacqua percuotão nella rete laqual rete ra da passãdo & auolgõsi dipoi nella spessa si chome gliucegli nella ragna sopradecta. Anco si piglionо conriuali rete in poca acqua et lariuale rete picola e et minuta annodata cõ dua maze lequale il pescator cõ mano tiene et apto p lacq̃ il potra et presso alla ripa copesci si richiudi. Anco si pigliono cõ giachi et rete soctile et spessa hauẽte forma daritenere itorno alla circõferẽtia ipiõbata et rauolto hae nel comignolo una lũga fune & questa rete il pescatore sopra il mãco bracio chiusa tiene et nellacqua aperta la gitta laq̃le subitamente alsõdo disciẽde et tucti epesci ĩfra quella existenti rachiude & q̃lli quanda la trae conseco rachiusa litrae. Anco si pigliõno colla negosa che e una rete a modo dela riua la formata et ha una ptica cõ due bastoncielli atãti aperte i nodata questa rete il pescatore fori dellacq̃ stante piu cheta la mette et chopesci lalieua et spesseuolte sãza esſi et alcuna uolta intorno a herba et pruni presso aterra la mette et con una perticha percotẽdo nellherba doue e prũi ipesci occultati caccia nella rete. Ancho senepigliono molti i lochi strecti diualli con rete la q̃le cogolaria chiamano laquale rete grande et forte et spesa i loco hauente entramẽto ritondo et lato et apoco apoco si ristrigne insino alla coda laquale e molto lũga hauẽti molti ricietaculi neliquali agieuolmente entrano moltitudine de pesci et tornare nõ possono q̃sta rete sipõe cõdue grosse ptiche nel decto luocho strecto intorno alq̃le e da ogni parte d legname ĩsino alla ripa forte chiusura alla q̃le le d ette pertiche sãnodono: q̃sta rete ildi et la nocte si tiene quiui nellẽtramẽto alla pte disopra riuolto per questo luoco alpostucto niũo pescie disopra uenẽte passare ui po conciosiacosa che nessuno loco uisia aperto disciẽdono adunque tuti nellapto del la rete et puoi nella coda istrecta il pescator alcũauolta interposti alquãti diua al sopra decto luoco et la coda della rete nella naue trae et aprela et alcunauolta troua tanti pesci et maxiamẽte anguile che agomitolate sono conciosiacosa che damore ardono ouero scardini che adũati uãno che apẽa la nauiciella tener glipo. ãco si piglion nel le ualli di molti pesci neluochi apti et profõdi doue spetialmẽte egrãdi dimorono

cō una rete laqle de dagna chiamano che grande & lata in fondo & gittasi & per ql lo si tira & con pesci si lieua. Anco si lieuo no cioe si pigliono in ualli non profondi ma latitudine grande haueuti molti pesci di diuerse generationi & in qsto mō han no ipescatori gradelle quasi infinite di pa ludose cāne facte colleqli chiudono grādi spatii delle ualle nō profonde cō aiuto di pali lasciate piccole aperture i molti lochi allequali pongono rete picole ritonde in capo ampie & la coda cosuoi receptaculi strecta nellaquale possono entrarre & nō uscire queste reti sempre el di & la nocte lasciano & quasi continuamente lieuono lamattina con pesci iquali per luochi spa-tiosi notando passare perli decti lochi spe rano:& fannosi ancora di queste gratiche rauolte siche epesci entrāti uscire nō san-no:ma quidi si tragono cō una picola re te posta in capo duna pertica biforcuta.

Del pigliare epesci con rete. cap.xxxvii.

Pesci si pigliono con cieste di uimini facte che nel capo son āpie mezolanamēte & nela co da strecte leqli dapescatori i ac qua stanti per lo fondo lemenono a mō dele rete ripali & alcuna uolta cotali cieste ma piu legieri si pongono necapi delle ꝑ tiche & per lacqua torbida si menano da pescatori in terra stanti si cōe disopra nel-laltre cose o decto. Anche de euinchi si fā no nasse ritonde & late colentramento dentro strecto & di fuori ampio chel di & lanocte cō peso dalcūa pietra si lascia nel fondo dellacqua & alcunauolta uite nella coda legata che si tragono:ma didue for-me si fanno luna e che di dentro molto ā-pia ritōda nel cui fondo si pōe creta mol-le & granella in quella inframesse alle qli entrano alcune gienerationi di pesci per cagion dicibo & quindi uscir non sanno Laltra e tucta strecta & lunga ma nellen-tramento mezanamente aperta & nel me zo molto strecta & poi e lata & nella coda strectissima nellaquale entrano non per cagione dicibo ma aciochе quiui occulta-mente dimorino & di niuna uscire san-no.

De pigliare pesci con lamo. cap.xxxviii.

Collamo si pigliono epesci i tre modi: lu no quando in quel lo si pone un picolo pescie colqual ipesci si pigliono rapaci che inghiottiscono ilha-mo col pesciculo uiuo:questo ha mo si richiede che sia dirame grande & forte conforte cordel la di filo rauolta appresso alui a cioche roder nō si possa & la sua corda ad alcune fascicole di pa-pauеri sanoda & nelacq̄ stāte col lāo & col pisciculo uiuo si lascia star tuta nocte & il pescie pso dilūge fugi re ouero ocultarsi nel fasciculo sintēde & cosi la matia dapescatori si troua il secon do mō a ūa fūicella di peli biāchi disetole dicauallo sānoda un hamo & qllo alla sō-mita duna uergha soctile sānoda & itor-

no aqllo hamo un cibo che da pesci ma-
giormēte sappetiscie si rauolge che non si
uegha lhamo & poi si gitta nellaq̄ cõe ma
nifesto e a tucto. ma iquesto da obseruare
e alcũa cautella cio chel pescator sappia ch
esca ciascũa generatõe di pesci piu deside
ri in ciascũo tēpo dellāno ipoche qllo me
desimo secõdo lauarieta del tēpo dellāno
diuersi cibi adomāda. ma qsto saper puo
qllo che le budella de pesci adomāda oue
ro raguarda qle sia lesca: Anche uale con
tro apesci malitiosi che lesca appicata ale lē
zole prēder nõ uogliono selli hae lauerga
& la lēza sanza hamo colla qle spesse uol-
te gitti allaquale alcũi mē cauti uēgono &
portannella laqlcosa quando molte uolte
lofara lhamo poi uimeta etiam dio ecauti
uisapressono sicuramēte. Il terzo modo si
serba nellacq̄ pfũde ipoche inqlle lhamo
cõ mano sigitta legato cõ lũga lēza che ha
bia un poco di piõbo p uno braccio apres
so allhamo siche discieda al fõdo & quiui
si tēga & maximamēte in acq̄ correti cota
le lēza cõ mano si tēga aldito idicie apicca
ta da qllo che sia nella naue ouero põte q̄-
do sentirae il pescie lhamo pigliare forte-
mēte traga prima acioche si fichi nella sua
boccha poi apoco apoco tragha tāto che
quello cõ mano pigli ilqle radissime uol-
te picciolo sara cõciosia cosa che solamēte
e grādi dimorono infõdo aduegna che al
cũa uolta discorrano p la mezana ouer di
sopra cholli spaderni si pigliono & maxi
mamēte turche & sono tre aghi dirame ri
torte & isieme legati liqli cõ alcũi brieui fu
nicelli si leghono & qlli nõ molto spartiti
dalcũa funiciella aqsti pone code di gran
chi o lũbrichi grossi & nellacq̄ la sera si git
ti distesa & la mattina lētiche prese si tol-
gono. Cõ calcia uiua si pigliāo epesci sel
la si mette i un sacco & in aqua stāte in pic
colo luocho rinchiusa cioe qsto saccho da
due nellaq̄ ptutta la fossa siquota & p qsto
tutti epesci uerrāno al supficie dellacq̄ con
māo agieuolmēte si prēdono. Anco si pi-
gliono igrossi pesci di fossina in acq̄ chia
rissime. ella fossina hauēte uno strumento
di ferro cõ molte pũte delleqli pũte ciascu
na hae una barbuccia che ritēga & sono al
quãto spartiti tra loro ilqle il pescatore hae
ilcapo dalcũa asta dilācia & ua cõesso che
tamēte in mano per laqua & quādo il pe-
scie uede fortemente il fiede & confittolo
il tiene & qllo farebbe chi stesse in terra &
nellacq̄ torbida spessissimamente il uede.

Finit liber decimus.

INCOMINCIA lundecimo libro
delle regole delloperationi della uilla. Re
petendo in breuita le materie tractare ne
libri precedenti.

E libri di sopra diffusa-
mēte e decto dogni opa
tiõe dirette ma ipoche la
memoria delli hoĩ e bre
ue & delle cose singula
ri alla turba nõ basta &
ipo utile ueduto e lematerie de tractati chi
si possono generalmēte isprimere ne cõ-
pendiosi libri secõdo lordie di cõchiude-
re regole. Siche solo la notitia loro di tu-
cte cose qsi sabbia generalmēte nella me-
moria & fantasia. Della uilla. cap. i.

I exercitii della uilla la forteza
deli habitatori adopanti lādu-
stria & acõciamēto adomādão
& impero la sanita delluocho
della uilla spetialmente e da domandare
dellaria & del uento & del sito della terra
& la bonta dellacqua & quando habitabi
e fecõda & salutifera dimostra. Lhuomo
sauio che dee comperare el podere innā-
zi a ogni cosa la salute delluocho cõsideri
accioche nella loro cõpera & nella fabri-
cha delluocho lapecunia allogata uelocie

poi cōdetrimēto delle psone p malo aere o p dāno della cosa familiare nō si pēta & che le cose che speraua non seguino.

Della aria. ca.ii.

Aere caldo & hūido se p niūa cagiōe di fuori si cōuerta. Laer buono e che putrefacto nō e ne p caldeza ouero daltra ineqlita excellētia hae. Ma i tute qste cose eqli ouero alla ineqlita pximāo si truoua. Laere tēperato & chiaro salute e degli habitanti & cōserua & le piāte da qllo meglorāo & fructificano. Lo ineqle iuerita de uapori de laghi & delistagni cōmixtiōe si turba elcōtrario adopera & tristifica lanima. li omori con mischia: & le piante corrōpe. Ogni aria che tosto safredda quando il sole tramonta & tosto si scalda quando si lieua e sottile. contrario et conuerso laria peggiore di tutti e che elchuore cōstrigne et latractione dillaria rende angosciosa. La salubrita dellaria dichiarano iluochi dalle basse ualli liberi & dalle notti dalle nebbie absoluta & dagli habitanti sani corpi.

De uenti. ca.iii.

Venti meridionali absolutamente considerati caldi sono & humidi. Iseptentrionali freddi sono & secchi. Glorientali et accidentali quasi temperati. Ma in alcuno luocho imeridionali sono freddi quando dalla parte del merigio saranno monti neuosi & iseptentrionali caldi qdo quegli passano per riarsi diserti.

Dellacqua. cap.iiii.

Acqua fredda & hūida se niūa cagione sia difuori che lamuti lacque dele fōti della terra libera delle qli niuna dellextrinsiche cioe di fuori dipositiōe soprapolta sono di tucte altre migliori. Lacque petrose sono buone & non agieuolmente per terresta corruptione impuzoliscono. Laque di fiumi correti sono daltre migliori se sopra terra puzolente o lacunosa non passino & quelle che uerso leuante corono & molto del suo principio sallungano sono di tutte migliori. Et quelle che al septētrione uanno buono sono: ma quelle che al merigio o al ponēte uanno sono ree & maximamente quādo gli meridionali uēti tragono. laqua lodeuole e nellaquale le cose tosto sicuocono. Se niuno odore i ql la auanzi ouero sapore dellaque dura medesima dispositiōe quella che piu lieue migliore si giudica. La sublimatione & la distilatione & ladecotione laque ree rectificano: dellaque lodeuoli son lacque pioua ne maximamente quelle che con tuoni di state uengono aduenga che per la loro sottilita ageuolmente si corrompono. Laque de pozi & de condocti acōparatione dellacque delle fonti non sono buone & maximamente quelle che per cānelle di piōbo passano. Laque pessime sono lelacunali & paludali & quelle che tēgono mignate & tutte quelle alle quali si mischia alcūa substantia metallia & le grosse sono ghiacciali & neuose. Laqua tēperatamente fredda a sani migliori e di tutte lappetito commuoue & fa lo stomaco forte: la calda iuerita el contrario adopera. Lacque salate di magrare fāno & disecchāno: le torbide lapietra & lopilatione riano. della bōta dellaq o uero malitia p ragiōe disciernere nō si puo: alla sanita deghabitanti si conosca.

Delle qualita del paese. cap.v.

A caldeza & la fredeza delluocho & della humidita & secchita dispotione alteza & a profūdita delle acque moltitudie & pocheza loro malitia & bonta de moti paludi & lacuni & uicināza di mare & ācora della terra lasua dispositiōe

laql lutosa & mettallina o uero ptosa permãe: delsito dimostra laqualita: gliabitanti neluoghi caldi: anerãsi leloro facie & capegli & neloro quori timidi sono & tosto inuechião. Neluoghi fredi sono dimagiore ardire & meglio smaltiscono che se humido sara grassi carnosi teneri biãchi sarãno qgli che neluoghi humidi sono dibella facia & auẽghono loro cõtinue & febri & qdo se exercitão tosto sallassono: ne secchi iuerita si sechão ipolmõi e icorpi soffuscõ: Ne suochi abitabili e dimoranti sono sãi & forti & fatica molto sostẽono & uiuono lũgamẽte: i pfõdi luochi ilcõtrario adopano gliabitanti nelochi pietrosi ãno laria diuerno molto fredo & distate calda & icorpi lor o molto forti & dimolti capelli: molto ueghião & sono iobidiẽti & dimali costumi & e iloro dibataglie forteza & nellarti sollecitudine & acuteza. La cita dellorĩete aperta & dalla oposita parte coperta e sana & dibuono aere: ilcõtrario sito abiente e iferma. Labitudine degliabitãti secõdo lasanita & al ifermita lagieneratiõe desiti giudica & lasua qualita.

Delle case. cap. vi.

LAcasa & lecorti agrãdezasi fanno inuilla secõdo el uolẽr del signore & secõdo lafaculta & laqtita degli ãimati dãutrire & defructi daportarẽ aqlle sicurẽ iuerita fião difossi secõdo lapossa defuri & deladroni i armamẽto delle tõbe ñ si pcuri lacrescimẽto defructiferi arbori: acioche p annidita defructi ladesiderata munitione ouero guardia non si dissipi.

Depozi cap. vii.

ILpozo se fonte uimãcha i luoco sufficiẽte delmese dagosto o di septẽbre sifacci da ogni letame & palude rimosso & qdo lacqua simena abondeuole diligente sarã no gliabitacoli dellacqua acompore siche lasufficiente copia labbisogneuole uena prochuri doue lecisterne usiamo danguille & pesci fluuiali pognamo che conloro notare lacqua continuo muouono & della corruptione laconseruino: doue lacqua defiumi usiamo sicuro e auere cisterne cõ sabbione che quelle dalla terrestrita liberino & dichiarita ladornino.

Delmodo delmurare cap. viii.

DElle case ifondamenti piu lati che muri siano e infino ala terra solida si profundi laquale se manca laquarta parte ditutta lafabrica profundare basti larena che: con mano compresa o dia listridori oche dispar sa niente dibructura lascia ipãno di lino cãdido nobile utile afabricante pti di reno di calcia una da mischiar e che idue si diguagli misera simischi sara fortissima cõmixtiõe ifluuiale direna sella terza parte dela terra creta agiugnerai lasolidita dello pa marauigliosa siprouera. Ilegni perli difici optimi sono delmese dinouembrẽ o di diciembre sitaglão & maximamẽte se oltre alla midolla tagliati sopra laradicie alqti di si lasci & qgli spetialmente sono dureuoli che dalla pte delmerigio sono tagliati

Della presentia del signore. cap. viiii.

LApresentia del signore utilita e del campo & chi abandona lauigna sara abandonato delei dalauoratori: la iportũeuole uoracita niẽte teme se nõ lapresẽtia delsignore & lacautela.

Della terra. cap. x.

LAterra naturalmente fredda secchae. ma accidentalmente spesse uolte della cose extrinse che simuta. Nelle terre la fecõdita: dadomandare e che biancha e igniuda lazolla non sia ne magro sabbione senza mistura diterra ne sola creta ne poluerenosa ne magreza pietrosa ne salata o ue

ro amara ouero ulliginosa ne ualle molto
coperta. Ma sia lazolla putrida & opasi ne
ra & a coprire se dalla gramignia & da
suo spādiméto sufficiēte lacq̃ uinascha:&
nō sia scabra ne ritōda & disugo naturale
habia sognieuole agraui:dadar̃ utile e che
naturalmēte mena ebbio:uinco:grasso:ca
lamo:trifoglio:pruni grassi:susini saluati
chi:leppoli:farfari:cicuta: malua: artica &
simili saluatiche herbe che latitudine di-
grasseza difoglie lieta terra& fecōda dimo
stra alle uignie utile terra e q̄do ilcorpoe
alq̄to rado.& lasoluta e che lauirgulta che
mēa sia bene necta fructeuole & ꝓciera ci
oe dassai figliuoli & nō sia ītorta ne debo
le magra ne disoctiglieza lāguēte.& losta-
to della terra nō sia si piāo che stagni & nō
sia si ꝑrupto che dischora ne arido ne che
tempesta spesso senta & calori. Ma lutile a
ghuagliato in q̄ste cose & mezolanita siri-
chiede:Nelle frede prouincie dalleuāte o
dallato meridiōale & nelle calde dalseptē
trionale ilcampo debe essere oposito.lain
ferior parte dele terre grasa & grossa &
freda.lasupficie magra soctile & calda:q̄t
tro sono legieneratiōi decampicioe culti-
uatiuo ꝯsaputo & pasciuio & nouale.sati
uo e grassissimo & semiasi ogniāno:ogni
campo che e caldo & humido hauēte mol
le supficie e pien dipori & acultiuare agie
uole & abōdeuole. da elegiere e ilcampo
grasso & rado īperoche pocha faticha ado
māda & fructo grande rēde del secondo
merito.& ilgrasso & spesso q̄sto īuerita ri
chiede se cō molta fatihca silauora nīētedi
mēo adesiderii risponde. Ma quella giene
ratiōe diterre e pessima cħ spesso & secho
magro & fredo e lasecha terra amara mai
nō riceue medicina ma quella che dhomo
re supfluo infecōda & con fossati conue
nienti samenda.ecolli demōti seccheza le
ualli grasseza sostēghono. Et imperoꝑ tra
uerso sono dasolcar̃ siche nesolchi stia rite
nuta lagrasseza & nō sicōuiene rōpe lezol
le acioche lepioue sopraueneñte lamossa ter
ra colseme n̄ siporti allaualle. Noua le ilcā
po che prima alla cultiuatura simēa o che
simēa alla prima uirtu ꝑ riposso duno an-
no ouero dipiu īnouato: nō si cōuiene le
piate alcāpo polueruleto & secho īpopcħ
la piāta richiede luoco saldo dicōtinouāza
nelq̄le radichi & fiorischa & fructifichi.

Dello arare & affossare. cap.xi.

Dellaratione & cauamēti q̄ttro
sono utilitadi ingenere cioe a-
primēto della terra & diquella
aghuagliamēto & del campo
cōmixtiō & di q̄llo tritamēto ghuarda cħ
nō sari illotoso cāpo .ne anche segli sara
molto secho īpoche q̄lla che lotosa sitocha
sidicie che lāno tractare nō sipuo. Et lamol
to secha & molto faticheuole:ne nō sipuo
tractare come sicōuiene. Se ilcāpo che do
po lungho secheza sara da elegiere cō ac-
q̃ imbagniato segli stara pertre āni sara q̄si
sterile & cosi safferma. Ilcāpo forte appi-
cante di bastarde herbe ripieno quattro a
ratiōe richiede Alporoso īuerita & mōda
& soctil terra hauēte basta una o uero due
o uer tre alpiu arationi & cōtēta ciascuna
delle tre o delle q̄ttro aratiōi afructi agiū-
gnie del suo numero laq̄ntita. quante uol
te ilfructo della fatica auanza ilmerito da
stare e alla cultiuatura. Ma se lafaticha
lutilita del fructo auanza dabandonare e il
luoco. Neluochi sechi del campo piu ma
turamente:negliumidi piu tardi sifendon
quegli che arādo lacruda terra intra solchi
lascia a fructi cōtradice labondanza della
terra īfama & piu feconda e lacultiuata po
cheza che lamultitudie sꝑgiata: daguarda
re e che ītra solchi nō silasci terra nō mos-
sa & lezolle sono dadissare cō martegli.
Nel cāpo sipdono lēteriora se nō sicultiua

no lextremitadi. Se il campo e pietroso p
molte parti de sassi la turba ragunata pur-
gare si potra & arare il giunco gramignia
& felci & tucte altre herbe nociue con fre
quente aration del mese diluglio.

Del seminare. ca.xii.

NElle terre fredde il sarchiare si
fa autunnale presto accioche le
biade alcuna cosa di forteza i
nanzi al laduenimẽto del uer-
no prẽdino: ma nel caldo & grasso cãpo
indugisi il sarchiare quãdo puo acciochel
suo sarchiare tosto dellherbe inutile p lu-
xuria nõ saffoghi. ma il tropo hũido cãpo
non nellautũno ma diuerno si semini alq̃l
maximamẽte si cõuiene le faue ouero illi-
no che le radici diuelto lo supchio humo
re cõsumano: q̃luq; cosa si semina nela pri
mauera neluoghi caldi piu tosto matura-
mẽte: ne freddi piu tardi si seminino. Lau
tũnale seminatore il cõtrario acto adomã
de. I soctili cãpi o uero aquosi piu matura
mẽte. I grassi iuerita piu tardi si seminino.
Anche gliacquosi nel tẽpo dellautũno ma
turamẽte si seminino cioe tosto: ma se il cã
po al piu e grasso & feracie cioe abonde-
uole difructo non si semia una uolta ma
molte ogni ãno luxuriera bastarde & di-
uerse herbe che poi sanza grãde fatiea nõ
si potra amẽdare: ogni grão dopo la terza
seminatiõe ouero gieneratõe di semiatio
ne nella terra uliginosa in generatiõe di-
segali si cõuerte in ciaschũo seme due cose
sono cioe uirtu formatiua laq̃le ha dalcie-
lo: & substantia formale che figuratiõe ri
ceue nella piãta & dalla pianta gliorgani.
Ogni seminatiõe fara si debbe quãdo il se
me ha magiore aiuto dal cielo. inuerita e
nella pria eta della luna ipoche saiuta allo-
ra il calor dumido & di uitale lume del so
le ogni seminare che si fa dallariete al can
cro autũnante allor simouerãno cioe tadi
cata si mouerãno nelladouuta di substãtia
q̃tita. Leuernale anche nella matricie della
terra giacẽti: allor pululerãno & dal sole tẽ
perato aiutare germuglierãno & fiorirão
nella seccheza dellastate. Ma daguardare
e che oltre alla misura i semi non sigictino
nel cãpo che se si fara i semi sarãno grandi
& nõ farãno p miglicri sono i semi non
corropti che leta dũo ãno nõ auãzino ma
alle terre tue iprouati cõmecti i nuoua gie
neratiõe di semi inanzi allasperiẽtia non e
daporre i tucto lasperãza i semi i luochi hu-
midi piu tosto che ne secchi digienerono.
Tucti legumi seminare si comãdono i fra
messi alla terra. ma nel lumida si comãdo
no di spargier aduegna che ne temperati
caldi da semiare. sia mese sechita lũga sara
i semi gictati nõ mẽo ne cãpi che ne gliorti
si seruerãno.

Dellacq̃ da inaffiare. xiii.

LAcqua migliore dogni cosa a
imbagniare i campi delle fosse
& amaturare il letame & la pa-
ludale ouero di fosse dipioue:
& di rugiada ragõata: fa p anche alle piã-
te lacqua depozi & delle fonti poi che larai
scaldata allo splendore del sole.

Del tramutamento delle piante. cap. xiiii.

PEl molto humido & grasso le
tame la substãtia della pianta
nasciẽte di putredine diuẽta i
fecta & il sapore del fructo si
muta i peggio & riẽpiesi di supchie foglie
& di molli danimali diq̃ttro piedi che iuia
di corruptione e & nõ ancora di color na-
turale abandonato & icenerato p mane il-
letãe la natura della piãta p muta piu che lci
bo lanimale che si nutrica di q̃llo i pero ch
la natura delle piãte meglio p letame che p
altro mõ si muta: la fredda & hũida terra
optimamẽte p icẽsione de cespi & p cene
re samẽda le ceneri i luogo di letame opti-
mamẽte spargono ne cãpi lo stercho p ãno

siripofi assai utile & nõ crea lherbe. Ma se piu uecchio sara meno fara p. erecenti le tami fino p acampi deprati abõdãza dher be ipurgamẽti del mare se con acq dolcie silauono aglialtri mischiati amodo dister core si cõ terra: dastercorar sono icãpi spes si dalauoratori nel campo piu rado qndo laluna menoma. & se qsto sobserua allher be nociue impero debbono nel tẽpo dista te piu monticiegli spargiere diletame qnto iquel di potrãno arrare: nõ fa pro in un tẽpo troppo letaminare ma spessamẽte & poco ilcãpo acquoso piu ilsecco mẽo distercore richiede se copia diletame mãchi ne sassosi luochi creta & nefredi argilla a cretosi & molto spessi sabione spargierai. Questo iuerita alle biade fa p & leuignie bellissime rẽde o uero siseminino lupini iqli qdo aldouuto cresciere sarãno peruenuti sirisocterrino iloto del fõdo delaghi & depaludi tolto grasso & fertile fa ilcãpo ltucto cõueniẽtissimo delle piante nutrimento. E illetame i palude tẽperata & cõ humidita putrefacta nutrimẽto & cõueniẽte letame mischiato. Icãpi de colli nella parte supiore molto & spesso & nel mezo poco & dirado daletaminare sono. Nella parte socto diletame non abbisognia.

Delle piante. cap. xv.

SEpte cose sono sãza lequali al tucto niuna pianta nascie. cioe triplice calore cioe del cerchio celestiale delluogo & del seme & triplice homore dimaniera seminale diterra & dipioua disopra uenẽte & daria cõtenẽte della piãta lopa e usare lalimento dacresciere & digienerare iluetro deglialbori e la terra nella quale ogni impurita lasciano gliarbori inficchano laradici ingiu nella terra accioche diquella come dallo stomaco untrimẽto tragino ch se qlle solamente alla superficie spargerã no tosto si sechano. Tertio e gliarbori nõ sempre cresciere quanto lungamente infin alleradici alla terra saccostano. Ma ditutti quegli che permanghono essere quãtita di terminata intra due termini grandi & menomi nel suo gienere lepiante succiando per li pori hanno ilnutrimento & diquello che dalla parte difuori silieuano ingiemme formano ogni cosa che gienerano lepiante rade porosi & calde hauente radici nutrimento attraghono piu che smaltire non possono: & impero fructi gienerano putrefacti se il superchio humido non senetrahe. Tucte lepiante hauenti grande midolle pgli pori trauersali sinutrischono di quelle: ma quelle che lãno piccola sinutriscano p glipori diricto insuso salenti. La moltitudine de rami & labõdãza del nutrimẽto e p calore del sole larbore dogni parte tocchãte ilquale ilsugo trahe & allextremita pciede lacarne o uero lapolpa nefructi dalla natura sicagiono acciochе qlla aterra cadente ilseme daquella sifermi & sifermi & piu agieuolmẽte sauãzi gliarbori molto fuocto ialtri solamẽte ãni p lodifecto del nutrimẽto & lauirtu actiua che sufficientemẽte nutrire nõ puo irami elfructo senõ p sufficiente riposo sarãno rinouati. Ogni pianta che col seme nascie e saluatica impo chelseme dalla saluatica radicie pciede & per lostipite & rami passa accioche lauirtu ditucto larbor acquisti accioche possa ase simile gienerare Quando alcuna radicie sitaglia daqlla ilpiu delle uolte nascono altre che lapianta nutriscono isuo luoco. Se larbore uechio o molto cõsumato sitaglia debolmẽte pullulera ouer solamãte giermugli o uer funghi pducera desaluatiche arbori ifructi sõ molti ma minori & piu agri pla secchеza del nutrimẽto: delle dimestiche sono pochi ma son migliori & piu dolci p latem-

perata ragione. Ogni pianta maschia pri
ma che la femia pulula p lo caldo piu for
temēte & le sue foglie piu strecte sono per
la seccheza del maschio. Alcune piāte lal
tra impediscono ingieneration di fructi si
come il corillo: el cauollo lauite: il loglio: la
biada: & il nocie quasi ognialtra per la
penetrabile amaritudine sua & impero di
piantagine o uero seminatione di diuer
se insieme spesseuolte guardare sene uuo
le: Ogni pianta di quatro cose abbisogna
cioe seminale humido: terminato luocho
di cōueniente aqua sanza humor: tempe
rato nutriente: & daria asse cōsimile ppor
tionale accioche optimamente nascha &
crescha. Le piante nel caldo tempo cresco
no per lombra della note & p localdo del
sole diuer tino legnio. Le piante nel tem
po del uerno lhomore nelle radici ragu
nano che nella state lo spargono & irami
acrescono. Tucte le cose ch nella supficie
della terra nascono deuapori disocto alla
supficie della terra ptinēti nascono. Ifruti
demōti piu saporiti sō che qgli delle ualli
ipoche ladigestiōe meglio si cōpie i loro.

Delle parti dell piante. cap. xvi.

IL sugo & humore per gli por
ri delle radici atracto per simi
litudine della piāta p digestiuo
calore terminato aqlla nutrire.
le radici quāto anutrimento trate sono al
laria simili. Ma ipo che ifōdono calore ui
uifico atutta la pianta similitudine del co
re hāno le midolle nelle piante sono si co
me lamicha neglianimali: inodi creati so
no intucte le piante molto midollosi cō ca
ui accioche ritēghino il nutrimēto & lo spi
rito p gliqli qlle acresciere & uiuere cōuie
ne ifino che sara cōuenictemēte digiesto.
Le cortecie nelle piāte sono si come il cuo
io negli aiali nō p cōtessere delle uene ma
domore terrestro cacciato alla supficie di
generati. la materia delle foglie e homore
acquoso nō bene digiesto algto con fecia
della terra cōmixto coqli la sagacie natura
ifructi dal supchio feruore del sole si difē
desse la materia del fructo & uapore sec
cho uētoso appetuare delle piāte la spetie
dellanima uegetabile generato de fiori la
substātia di piu soctile hūido si genera pfe
ctamēte digiesto ilqle pria bollēdo p lo ca
lore al nascimēto del fructo uada inanzi.

Della generatione delle piāte. cap. xvii.

DEgliarbori & di tucte laltre p ā
te alcune si gienerano piantate
alchune per seme: alchune per
se per commixtione degli ali
menti & uirtu celestiale: irami che fāza ra
dicie si piantono se solide sono di substā
tia disocto si defendono quando si pon
ghon accioche piu agieuolmente atraghi
no il nutrimento. Larbore il cui seme de
bole sara meglio dirami ouero di radicie
che del seme sapigliono le piante humide
aquatiche & molli inqualunque modo al
laterra si ficchino agieuolmente sapigliāo
imperoche la loro caldeza fortemēte atra
he il nutrimento: irami degliarbori di so
da substantia quando si piāta a lacerai gli
meglio sapiconoch tagliati impo che ipo
ri ha piu apti p gliqli atragono il nutrimē
to. Tucte le piante che aromatichi & sec
chi hāno ifructi piu conuenientemente si
piantono ne mōti & quelle che sodi & hu
midi fructi fanno piu tosto nelle ualli se
minare si debbono: gliarbori piccoli & de
bolli semi facienti presto: & disemi & dira
mi piātare & pducere si possono di semi:
ma la piantagione e piu periculosa & ilū
gha molto si porra & di qllo nascie pianta
& derami piu tosto sauāza & quādi dime
stica nascie nō saluaticha se di dimestica sa
ra preso: gliarbori che sono grādi & forti
pducono di quello meglio che de rami p

ltene, glispatii intra gliarbori ouero uiti
da feruar fono cioe grandeza & delloco
graffeza & approuata confuetudine. O-
gni pianta nel fondo arido ouero inchi-
neuole piu profondamente nellhumido
& speffo meno profondamente si pianta
Se la piantagione fia in terra cretofa fab-
bione fi mifchi & nel fabbione creta: ma
nela magra piu diletame fappõgha. Quã
do la pianta fi trafpone fella non fia pico-
la aquegli medefimi del cielo caldini neq̃
li inanzi era ftata fi pongha: quãdo la piã-
ta nella foffa diponi quello che delle radi
ci offefo trouerrai mezerai quando fi piã
ta acioche la terra tropo fecha non fia oue
ro molle fi guardi & piu tofto feccha che
molle permangha. Negliaridi montuofi
loghi inanzi aluerno ma negliumidi oue
ro ualicofi nella primauera letrafpiãtagio
ni fi facino netemperati inciafcuno tẽpo
fi conuiene fe da porre fon efemi degliar
bori glimiglior feleghino & del mefe di
gennaio i nomi & daprile quatro dita fo
cterra fi mecta che fe iluoco fara caldo &
feco doctobre & dinouembre fi ponghi-
no: irami che fanza radici fi piantono me
glio auanzono fe fipongono del mefe di
marzo conciofiacofa che gia alla cortecia
fe il uerde fugo finframecte ouero ancho
ra del mefe doctobre quando non e anco
ra uiuifico dalla pianta fpirito fuga aura
alle radici: iramucegli che fi piantano da-
torciere non fono ne in alcuno modo da
tormentarli. Ma fe la cortecia foda fubftã
tia fia fara pro fe parte fene feda difocto
& nela feffura fi meta una petruza. Irami
dapiantare fono lieti fechi necti con giẽ-
me fpeffe & piu oculati & a una materia
fiano ridocti.

Dello innestare. cap. xviii.

D Itucto lo inneftare meglio e fi
mile infimile fecondo la gene
ratione cioe ĩpero & uite in uite. Nel tro
po duro ftipite fconueneuole e lo innefta
re imperoche ĩ quello leuene radicale me
ctere non puo ma in quello doue e picola
dureza & molta fucofita optimamente fa
piglia: ifurculi cioe marze dãneftare fião
fterili fugo fi dinuouo nati dalle giemme
fpeffe & molto ochiati & dalla parte oriẽ
tale pellarbore piu tofto che da altra parte
tagliati: la diuerfita ne meli & neperi & in
tuti glialtri fructi dallo inneftare de gliar-
bori di quella medefima fpecie tuta ꝓcie-
dette lo inneftare ne grandi arbori nequa
li la cortecia e groffa & graffa & daffare i
tra legnio & la cortecia: ma ne foctili fi fẽ
piu conuenientemente feffo illegnio ad
uegnia che lo inneftare in molti tempi far
fi poffa: ma migliore e quella che fi fa ĩ q̃l
tempo che legiemme cominciano a effer
fofpecte: ma degliarbori facienti giẽma
innanzi che la comĩcia amandar fori piu
conuenientemente finneftano. Lo ĩnefta-
re abuciuolo fare non fi puo fe non quan
do la cortecia fi parte dallegnio & inueri-
ta optimo feffo da una parte il buciuolo a
dapporlo alla fommita della uergha & la-
fcialo infino che el bucciuolo appreffo fi
uegha inneftata la pianta nutrimento tra
he dallo ftipite in tãto che hara poi miglio
ramento rado permecte il tronco foctol
nodo alcuna cofa mectere. Ogni innefta
mento quanto piu e baffo tanto e miglio
re imperoche ifructi piu dimeftici & mi-
gliori fa.

Della medicina degliarbori. ca. xviiii.

S E delle uechie arbori fi fendo
no le radice & nelle feffure fi
cacin pietre meglio attrarãno
il nutrimento & cofi alchuna
cofa fi farranno fertili quelle che la fterili-
ta comprendea alle inuechiate piãte per ta
gliamento derami ritorna la giouentu fel

la non e peruenuta allultima uecchieza. Ogni piāta dimestica nō cultiuata diuēta saluatica & maximamēte se a sabiōe & are nosita sicōuerta & ogni saluatica si dimesti ca quando e cultiuata laculttiuatura adime sticare gliarbori: incōuertire & letaminare & cō aghuagliare lanatura dellarbore alla terra & nel tagliare delle spine & supchi et cō innestare permane. Nelcāpo nouale ala cultiuata ridocto dafare e stirpamēto delle saluatiche radici che ogni homore del cā po succiano. Il nouale campo piu āni abō deuole e & poi sicōuiene dargli delletame se feracie debba permanere & se nō e gras sissimo interporgli riposo maximamēte q̄ do cō substātia herbale & dipaglia lepiāte in quello lauorar̄ osimectono ouero colle radici sidiuellono quādo lhomore eluiuifi co spirito decāpi perli semi & piāte sactrae a quegli laterra mācha & ditermiato tēpo riposādosi alcāpo ācora siriuoca allūo piu tosto & allaltro piu tardi secōdo chel cāpo del campo piu fecōdo sitruoua. qualūche cosa cō fatica & spesa & uirtu sicompiono se nō sinterporra riposo che ristoro prēdi no sidissoluono & corrompono selāecessi ta cōstringnie della sallata terra sperare al ta cōstringnie della sallata terra sperare alcuna cosa possono nellautunno dipiātare o inestare & acioche lamaluia sna nele fre de pioue discorra alcūa cosa ācora diterra dolcie o uero difiume disocto mectere: & se aquello uirgula conmectiamo.

Della ghuardia. cap. xx.

Elle cretose terre che ageuolmente rouinano leripe de fossati & poco pendenti dirossa ouero iaiosa terra & simiglianti lequali non agieuolmente rouinano piu pēdēti fare sipossono doue molto necessaria e lasua armadura diuignie & daltri luoghi dipruni solamēte piātagiōi sifacino q̄to sifacino alcuna piātagione dipruni ouero darbori per siepi apresso aterra p due anni siricida acioche pululino & lesie pi spessino.

Regule della materia del terzo libro de campi. cap. xxi.

Aria fredda & uētosa & secha & di lungi daogni homore sia tore & stalle esser dee & aq̄lle dellaustro esser allincōtro. Niuna cosa e piu utile alūgamēte guardar̄ igrani ch̄ sia optimamēte secho & secho simetta igranai & alchuna uolta i luogo p̄xima no tramutato sirefrigerii: neluohi nelq̄le igrāi sipōgono n̄ siāotropi excellēti i fredeza o i calore ipoche ciascuno lebiade corrompe. ilegumi se tardi si seminão sidebono iacq̄ diletame imolati seminare acioch̄ piu tosto agremuglar̄ siāo cōstrecti: ogni grāo che i terra grassa nascie e piu grasso piu nutribile & ipeso piu graue. ma q̄llo che nella magra nascie elcōtrario nelochi humidi & acquosi ilgrāo spesso digienera & i loglio & uena sicōuerte alcuna uolta sicōuerte i frumēto del collo delle granelle e piu robusto ma alla misura mēo rispōde ogni granella fori chelmiglio lungamēte negli stipuli suoi che lecose siseruāo: ogni cosa che attēpo distate sisemia soluta terra richiegono & laterra creta risugono laq̄le solamēte lasaggina se grassa fia la recusa.

Regole delle materie del quarto libro delle uigne. cap. xxii.

Onciosiacosa ch̄molte sitrouino uarieta delle uigne: ciaschuno della sua patria ilcostume obserui. Altrimenti dalauoratori procuranti sosterra difecto solamente lauite di mezolana qualita desidera tiepido piu tosto che freddo & seccho che piouoso & tempestoso. troppo iuēti teme Aquilone leuiti asse opposite fa fecōde: austro lesa nobile. Nelarbitrio dunq̄ nostro

e deluino chepiu nabiamo o ureo migilo re. Icampi piu largamente iluino portão ĩ colli ilsãno miglior cioe piu nobile: Neluoghi freddi leuigne sipõgono dal merigio necaldi da septẽtrione: netẽperati da oriẽte o da ocidẽte iluochi da natura spesse uolte intermutão & ĩpero lelor generatiõe cõ uenientemẽte sacõcino. Laterra alle uigne porre ne ispessa tropo ne risotuta ne sotile nelietissima esser dee ne campestra ne strabocchеuole ne seche ne uliginosa ne salsa ne amara: Ma che intra tutte della tropeza temperamẽto terra & piu proximão sara alrado che aldenso alle uigne ilterzo cãpo & maximamẽte isaluatichi elegiamo piggiore ditutti & quella nellaqle sarãno iuẽti uecchi della quale se lanecessita constringe prima dimolte aratõne leradicie della prima uigna sidistepino ogni luoco da pastinare prima datutti impedimenti si diliberi acciochella abbatuta terra dopo ilcalcamẽto cõtinuo non si solidi tucta quãta.

De magliuogli delle uiti. cap. xxiii.

LE piãte delle uite che del mese doctobre o uero di marzo si taglião dalla uite migliori sono che daltro tempo colte della uigna: molto grasse quando illuogo sottile sidesidera piantare non sono dacogliere isermenti: da cogliere sono isermenti da piantare della uite mezana di cinque o di sei gieme disparto dalla uecchia prociedere. cierto differtilita segno della uite e: se diduro alcuno luogho ilfructo richiedera & de figluoli enoie a irami & da ogni parte leuantesi. uno solo anno lafertilita della uite prouare non sipuo. Ma inquattro siconoscie lauera generosita de surcoli. Lanouella palmite niente abiente deluecchio nelqual frequente nodo abbonda sidee cogliere apiantare.

Regole dipiantare leuite. cap. xxiiii.

SE grassa e latera magiori spatii itra leuiti lascierẽo se soctile strecti ñ e dũa gieneratiõe diuiti da cõporre ilpastio: acio che lãno iniquo alla gieneratiõe dele uẽdẽmie laspãza aiuto ñ sichiude neli acquosi lachi. dopo iluerno piu utilmẽte lauigna si piãtera et la ꝑpagie si mectera: et fructo fara

Dello innestare. cap. xxv.

IL troncho della uite da innestare silega sodo che domore abbondi alimẽto ne di niuna uecchieza odingiuria lacierato sisecchi. Rasente terra o sotto terra lauite si metta imperoche sopra terra piu malagieuolmente sappiglia la innestata uite bene sileghi & dal sole & da uenti con alcuna copertura sidifenda accioche non si perchuota & non siriarda. quando ilcalore del tempo la innestata uite giugne alla uite sottile homor cõ pãnicello ꝑsso aluespro sidee spesso ifondere q̃do legiemme dalla ĩnestata uite cõinciano acrescere aiuto dal cuno palo lisidee allegare accio che alcuno mouimẽto la fragile eta del sermẽto ñ abata.

Del potare. cap. xxvi.

LApotagion delle uigne neluoghi freddi dopo iluerno. Ma ne caldi & temperati innanzi & poi optimamente sicielebra Da torre sono ilieti lintorti deboli superchieuoli & sermenti in mali luoghi nati moltitudine o uero pocheza de sermenti secõdo lauirtu dela uite silasci et alsole iuechi sermẽti: de quali ilprimo fructo dellã no perde tutti siricidano & lãnoua tagliata suitieci inutili leuiti molto secõdo nelle q̃li ilfrequente nodo abõda strectamẽte & quelle che ꝑ intra nodi lunghi sindugião piu largamente sono dapotare. Lauite che maturamẽte sipota piu tosto pullula & piu & magiori sermẽti producono. Ma q̃lla

che piu tardi si pota piu tardi pulula et piu fructi proffera dopo labuona uendēmia piu stretto sipota:dopo lapicchola piu largo. Molto fa pro alla uite & maximamente alle nouelle se quelle scalzate le sopraua cue radici siricidano lequali nella sommita producano & fanno molto fructo.

Del cauare leuigne. cap.xxvii.

DA affrectare e il caua e delle uigne ināzi ch legiēme trop en fino. Impo che se lapto occhio della uite uedra il cauatore acciechera la speranza grande della uendemia. Quelle che fioriscono e da nō tochare il cauamento delle uignie fare sidee q̄do dimezana dispositione permane intra molle & seccha sia iuerita loscudo che tutta laterra simuoua igualmēte acioche iq̄lla mēte dicrudo suolo rimāga laqualcosa cō una uerga il diligiēte guardiano cierchi.

Delluue & del uino. cap.xxviii.

SE luue grasse quasi matur del le foglie pli lati sispogli & colgāsi la rugiada asciutta & adaria chiara il uino si fa piu potēte molto le mature piu dolcie. Lacierbe agro: Laquose aquoso uino fāno il uio di piu cagione soffēde & si turba cioe dicaldo freddo fiatore tonitrui forti tremuoti & p mouimento del uaso & p ucti australi alcūa uolta molto & allora si richiede piu forte medicina cōtraria. Alcūa uolta itāto che el suo calore naturale ītucto sispegnie & allora i niuno modo curare si puo ipo che almorto nō fa pro nessuna medicina.

Regole del q̄nto libro degliarbori. xxix.

ADuengha che alcuni arbori desiderino laria calda & alcūe fre da & la magior parte tempera ata & alcune la terra grassa & alcune magra impertanto intutte queste si cōuēgono che tuta laterra nela supficie secha & nelle interiora humida richiegono Nel tempo dellautunno degli arbori sicō uengono dinudare le radici & impore alcuna cosa diletame che per pioue discorrimento coperte alle radici saporti. Ma se troppo sabionosa sara laterra cōueneuolmente riceuera la creta grassa & nella meno pietrosa sabbione si pongha nella grassa terra piu:nella sottile mēo:listipiti degli arbori daterra silieuino: Le piante degliarbori dal tempo che poste saranno insino i tre anni:non si potino. Ogni potagione degliarbori qualunche tempo dal tempo del cadimento delle foglie fare si puo fuori che dalla freda acuteza insino che comicierāno a pullulare. Attēder sicōuiene ch bastardume nellarbore natiouero presso allo stipite delle radici & rompenti si lasci no:ma q̄lle īfino dal pricipio leuare. Se li arbori uermini abbiāo iltrōco sopra leradici sifori & nelforo uno conio diquercia uisi fichi quando gliarbori diuentano lāguidi q̄lli scalzati & delle radici inutili rimōdi terra daltra dispositiōe uisi pōga.

Regole del sexto libro degliorti & prima dellaere. cap.xxx.

LOrto desidera aria libera & temperata proximanaimpero che elluocho ditropa seccheza o di freddeza temono illuochi:ancora itempi del mortificantē fredo sostenere non puo & luochi ombrosi diniuna ouero di poca utilita son: Lorto desidera laterra mezolanamente asciutta & humida piu tosto che seccha. Lacreta iuerita e agli orti molto inimicha. Lerbe nela tropa soluta terra natenel principio della priauera optimamēte auāzono:ma distate sisechāo. La felcie pōitura dellorto e che soprasse riuo abia per lo quale possa quādo bisogna ibagnare. ma lorto che allinubilo cielo subgiacie & domore disfōtanasi

pcorre:pximão e che libero sia & nulla di sciplina diseminare richiega. Laterra desidera grassissima:lauenturosa pastura dl lorto e legiermēte ichinata piāeza:il corso dellacq discorrēte p spatii discreti diuilla.

Del pastino degliorti. cap.xxxi.

Eparti degliorti cosi dadiuide re sono che qlle nelle qli nellau tūno sisemiera nel tēpo deluer no si pastini:siricuoca p benefi cio del gielo & del sole:ma se penuria di terreno sabia qlunche tēpo dellāno laterra itra hūidita& secheza sitruoua uguale apa stinare possi icōtanēte semiare se optiamē te sara ingrassata:daffare il pastio dellorto prima profōdo & grasso & sopresso spar so illetame ancora minutamēte si pastini & la terra con letame simischi & quanto puo impoluere si riduca.

Del seminare gliorti. cap.xxxii.

Eluochi freddi latumnale sar chiamēto piu maturamente si facia nelo fredo uernal piu tar di nello caldo inuerita lautum nale piu assera & il uernale piu maturo fa re sipuo.isemi selegano nō corrocti ma q gli che forma dētro abino biācha & il piu pesanti & grossi che lāno nō habbio pās sato il piu delle uolte sitruoua utile diuersi semi isieme seminare accioche el tēpo a al cūi desemi alcuna uolta cōtrarii al tutto la terra ignuda:ditutte lherbe buona sarchia giōe e qdo la luna e incresciere & spesso di sutile prociedera nello menomamēto.

Come saiutano gliorti. cap.xxxiii.

Lpiu delle uolte fa pro agliorti ilcultiuare con mano piu tosto che col sarchio. Lerbe nociue quante uolte bisognera sidissi pino accioche alle migliori il nutrimento non tolgano.le terre troppe cretose sabio ne si mischi.

Dicogliere lerbe & fiori & barbe.xxxiiii.

Erbe per cibo dacogliere sono quando le loro foglie al douu to saranno peruenute acresci mento. Ma per medicina sicō uengono cogliere poche integrita di grā deza anno inanzi che il colore si comincia acambiare & cagino:isemi sitolgono poi che illoro termine si ficha & secha & dal loro crudeza & aquosita. Le radici darō pere sono quādo il cadimento dellelor so glie ifiori cogliere si debbono poi che sō aperti interamente inanzi che sicomincio asterminare & cadere ifructi son dacoglie re poi che finisciel compimento loro iīā zi che siano aparechiati a cadere. Qualūq cose si colgono alminuare della luna mi gliori sono & meglio siserbāo che qlle ch si serbono nelsuo acrescimēto et qlūche si colgono nel chiaro aere migliori sono ch quelle che si colgono indispositione du midita daria & uicinita ditēpo di pioua.

Delle uirtu dellerbe. cap.xxxv.

Erbe saluatiche delle dimesti che sono piu forte & diminor quantita secondo lamagior q̄ tita:& delle saluatiche quelle d mōti sono piu forti & qlle icui luochi son uētosi alti sonoācora piu forti & qlle icui color sara piu tito ilsapore piu aparēte & lodolcie piu forte sarāo piu potēti nel suo gienere. La uirtu dellerbe sadebolisscie do po due o tre anni secōdo il piu o il meno.

Della cōseruatiōe dellerbe.cap.xxxvi.

Erbe ifiori isemi daseruare so no iluoghi obscuri imperoche la superchieuole freddeza e in sachi ouero iuasi constrecti me glio siseruano & maximamente ifiori ac cioche la uirtu non isuapori. Le radici me glio insoctile rena si seruano. Selle nō so no radici chesecchate si seruino che simil

mente in luogo secco & obscuro meglio si serueranno i semi de porri & delle cipolle & dalchune altre herbe meglio che altrimenti nesuno gagluoli o uero silique si serbano.

Regole del septimo libro de prati. xxxvii.

I Prati desiderano aere tempato o uer a frigidita humidita pximano ma la superchia fredeza impediscie la gieneratione dellherbe & la troppa caldeza & seccheza ogni uerdeza consuma. Terra desiderāo grassa abondāza dherba ma assaporosita mezolana & molto magra altutto rifiutano acqua uogliono maximamente pioua na & calda o uero lacunale grassa: ma dalla freda so fende. il luogo desiderāo molto basso doue cōtinuo fia homore rinchiuso il troppo profōdo non e acconcio ad alcune buone herbe ma paludali & sēza sapor

De lrinouare i prati. cap. xxxviii.

I Prati aduenga chi gieneralmēte dasse peruengono famosi: ancora cō opera manuale istirpati i boschi & agresti luoghi o uero con pianati campi: arati & ueccia con seme di fieno seminati de prati dapro curare herbe grosse dopo la pioua insino alle radici si diuellano i prati che piu uolte distate sinnaffiano molte uolte fructificheranno & serueransi nellano de prati uechi il muschio si rada & sterile facto molte uolte sari & di nuouo si semini.

Del fieno. cap. xxxviiii.

I Lfieno da segare atēpo caldo & chiaro quando la seccheza dellaria si spera che debba durare & quando lherbe sono adoueto crescimento & che i fiori peruenuti non incomincino assecchare. il fieno conueneuolmēte sotto copertura si serba o uero a scoperto acconcio che lacqua non lo guasti. del fieno quasi tutte le bestie che stano rino uiuere ne possono largamente.

Del bosco. cap. xl.

I Boschi o naturalmente peruēgono di diuersi arbori secōdo la uarieta delle terre & del sito & dellaria ouero si pongono dallhuomo. chi i boschi piantare & seminare desidera quello arbori consideri che a quelli luogo si cōuengon & a quello aere o uero presso secōdo che le radici degli arbori stendere si possono.

Regole dello octauo libro de giardini. xli.

I Giardini o uero pomieri o uero uiridarii alcuni sono dherbe & alcuni sono darbori & alcuni delluno & dellaltro. Quegli di sole herbe la terra uogliono magra & soda si che herbe sottili & chapillari producāo che maximamēte la uista dilectaro lodor dellherbe & dellāimo soauissimo cibo. i ueridari richieggono dameriggio o da ocidente le arbore buone & rade dagli opposite luoghi patuli cioe aperti acioche laria dilecteuole nō tolgāo. imperoche lombra de rei arbori e nociua la supchieuole ombra infermita gienera: laria salutifera il toglimēto ala sanita corrompe i uiridari uogliono essere grandi o picoli per rispecto auuto alla nobilita potērie & richeze del signore. Le grāde arbori dilungi intra loro uogliono esser piu dilungi delli arbori ita gliono ne uiridarii: cauatore optio richie de fuori che meli acioche lungamente durino. ma itralluna & laltra aciem prati sicū uengono. ne uiridarii nō dee alcuno sup fluamēte diletarsi. Ma allora spetialmente quādo seriis & necessarie cosecura sodissa cto la uerde & bella munitione intorno al li habitacoli della uilla molta delectatione adducie.

Della delectatione delle uignie. cap. xlii.

Olto dilecta auere uignazi be
glidiuerſe buone gienerationi
duue caccienti. None ognico
ſa che delle marauiglie delluue
daglantichi ſcripte ſono per iſperientia
uere ſitruouano. ma impertanto dalli otio
ſi amaeſtrati altutto da diſpregiare e accio
che perla uentura lauarieta de tempi & de
loghi per imperitia diquegli che rade uol
te prouano ilprouante non inganni ilpiu
dele uolte dilecta auere uini didiuerſi colo
ri & ſapori che nõ malageuolmẽte fare ſi
puo. Euini medicinali alli abiſognanti aſ
ſai ſitruouono utiliſſimi & ſaniſſimi.

Della delectatione degliarbori. cap. xliii.

Rande delectatione e auere
improprii luoghi abbondan-
za dibuone arbori didiuerſe
gieneratione. & impero ildili
gente padre difamiglia da ogni partecu-
rar dee fare rechare & inneſtare & pianta-
re & molto dilecta auere ineſtagiõe mara
uiglioſe & inuna arbore didiuerſe mãiere
& impero ilpadre della famiglia queſto ꝓ
curi: ſe degli arbori foreſtieri iramiciegli ſi
fẽdão & dalcuna coſa che purghi polueri
zata o diqualunche colore nelluogo ſicon
chiuda: ilfructo del midollo acquiſta gran
de uirtu o uer colore dello inchiuſo.

Della delectatione degliorti. cap. xliiii.

Olto dilecta auere orto bene
diſpoſto in luogo graſſo & ſo
luto alqual riuo perſpatii ſpor
tati diriui: ogni gieneratione
dibuone herbe damangiare & da medi-
cinare in orto hauere dilecteuole & utile e.

Regole del nono libro deglianimali.
capitulo. .xlv.

Egli antichi tempi uiueuano
glihuomini diqueſti ſoli cibi:
che naturalmente lanno lauo-
rata terra facicua & poi conſe
guentemẽte cominciarono auiuere della
agricoltura & della paſtoritia. ma ora diqͣl
le uiuono per la eſſentia delle ſcripture &
arte infinite & ditutte gieneratione dani
mali domeſtichi & indiuerſe regioni anco
ra fiere ſitruouano.

De caualli & caualle. cap. xlvi.

Hi cauagli o caualle cõperare
uorra abiſogna che leta o gie
neratiõe & forma lodeuole ſãi
ta iformita bõta & malitia dirit
tamẽte conoſca decauagli & dituti altri ãi-
mali che diuiſe lũghie nõ ãno & de cornu-
ti chẽ diuiſe lãno leta adẽti piẽamẽte ſiconc
ſce: liſtallõi coſi guardare ſidebõ che poco
ſicaualchino o niẽte ialtro mõ ſaſtatichino
& ſolamẽte due uolte ildi ſamõtão ſe groſ
ſi puledri creare uorrai. Lecauale chẽ ꝑgne
ſono tenere ſidebono nõ molto magre ne
molto graſſe & ñ ſiſforzio ne fame ne fre
do ſoſtengano & nõ ſi cõſtringano inſtre
ẽti luochi. lecaualle generoſe chẽ maſchio
notricano ſolo ognão ſãmettano acioche
apuledri copia dipuro lacte. ĩfondão: lam
miſſario dicinque ãni eſſer dee & lafemĩa
bima cõciepa ipuledri in luogo pietroſo ſi
tengano & due ãni ſolamente lamadre ſe
guitino. compiuto ilcaualo icompetẽte car
ni datenere e accioche poſſa piu ſicuramẽ
te caualcare lagraſſeza tropa ĩfertade & la
tropa magreza deboleza aducie: ilcauallo
ſcaldato o ſudato niente roda ouero bea
infino che coperto unpoco mẽato dalſudo
re & riſcaldamẽto liberato ſia. Alcauallo e
buono & utile neltempo caldo una cop-
tura dipãno lino neltempo caldo ꝑ le mo
ſche & deuerno dilana per lo fredo.

Dello amaeſtrare icauagli. cap. xlvii.

Lcauallo che domare ſidee pri
ma li ſimetta un freno leuiſſi
mo ilcui morſo ſia dimele unto.

& lieuemēte ilmenl amano & quindi ſan
za ſella ſoauemēte ſi caualchi & poi cō ſel
la per uia piana tanto che el freno & la ſel
la chetamente torre ſauezi:il caualo che cō
uenientemente ſauezi alfreno alcorſo aue
zare ſidee una uolta per tēpiſſimo ciaſcūa
ſettimana infino alla quarta pte dun mi-
glio ouueramēte unpoco mēo prima et poi
per ſpatio piu lungo duno mezo miglio.

A conoſciere la bōta del cauallo.ca.xlviii.

IL caual bello il corpo a grande
& lungho & alla ſua lungheza
& grandeza proportionalmē-
te tutti imembri riſpondono.
Il pelo baio ſcuro da tucti e tenuto piu bel
lo.il cauallo che ha glianari grandi enfia-
ti & groſſi ochi ardito naturalmente ſitro
ua:il caua lo le coſte groſſe & iluentre am
pio el doſſo pendente & affaticheuole &
ſofferente ſi giudicha:il cauallo che ha di
ſteſi igaretti & le fati corte inmouimento
toſtano & agieuolmente eſſer dee:il caual
lo abiente legiunture delle gambe natural
mente groſſe & ipaſturali corti forte ſigiu
dica.il cauallo abbiente legambe & delle
gambe legiunture ben piloſe & ipeli lun-
ghi laborioſo e cioe affaticheuole. il caual
lo abiente lemaſcelle groſſe & il collo cor
to nō agieuolmēte ſaffrena ne e bello:il ca
uallo abiente tutte lūghie biāche mai duri
pie nō lauera il cauallo abiente le orechie
grande et gli occhi concaui lieuemente
remiſſo ſara:il cauallo lecui gābe dināzi ſē
pre ſi muouono ſono dadouere eſſer pie
ne di mali coſtūi:il cauallo che ſpeſſo mo
ue la coda ingiu & inſu e di mal uitio.

Delle infermita decauagli.cap. xlviiii.

LE infermita aduēgono acaua-
uagli nel capo nel uētre nel do
ſo & nelle gābe & ne piedi &
nellūghie. Alcūa uolta p omo
ri et ſpeſſo p mala guardia. idolori aduē-
gono a cauagli o per ſuperfluita dhomo-
ri & inuene di ſangne contenute o per uē
tuſita entrante nel corpo del cauallo iſcal-
dato per li poli aperti o inteſtini peruiſco
ſi homori nata & ſupchieuole rodere dor
zo o daltra coſa che enfi nel uentre o p ſo-
perchia ritētiōe dorina nella ueſicha enfi-
ante pertutte queſte coſe gieneralmente e
che il cauallo p la ſtalla con una caualla li-
beramēte ſi laſci andare. Sale iacieto ſuffi-
ciēte infuſo molto uale cōtro a ogni enfia
gione icominciāte nel doſſo: in molte in-
fermita decauagli la coctura e ultio reme-
dio. Ma debeſi molto diligētemente guar
dare che la coctura eſſo nō ſi poſſa morde
re ne fregare impoche nel troppo pizico-
re illuochi codenti iſino alloſſa mordere
be. molto ſono iſegni perliquali il cauallo
ſi conoſce iche pte del corpo egli abbi ma
le & pliquali prenoſticare ſi puo te la libera
tione & la morte del cauallo che p regola
ſcripte ſono iſieme tutte iſine del tractato
decauagli & impero qui diquelle laſcio.

Debuoi. cap. l.

IGradi delleta debuoi ſono q̄-
tro:la prima deuitegli:la ſecon
da degiouenchi:la terza deboi
nouegli:la quarta deboi uechi
agliarmenti debuoi & delle uache dappa
rechiare ſ no diuerno in maremma & di
ſtate freddi & coperti montani & leſtalle
debbono eſſer direna o dalcuna gienera-
tion dipietre allaſtricare unpocho inchine
uole accioche lhumore ſi poſſa diſcho re
re & contro le parte ghiacciale alcuno re
ſiſtere dee obgiecto:laſtate due uolte iluer
no una ſimenio abere. ibuoi ſani forti &
agieuoli ſiconoſcono:ipoche agieuolmē-
te ſi muouono quando ſon pūcti & hāno
imēbri groſſi & gliorecchi leuati begli &
forti gieneralmēte ſi conoſchono ſe tucti
imēbri groſſi fieno et iſieme coreſpōdēti.

Delle pecore. cap.li.

LEpecore si conoscono delleta sele nõ sõ uechie ne agniele. anche dalla forma selle di corpo ãpia et habia molta lana et morbida et ipeli alti et spessi nel corpo tucto la saita lor sisa se saprono illor ochi et leuene siáo rubicõde et soctili sono sane. Ma se le sono biãche ouer rubicũde et soctili sono sãe: ma selle sõ biãche ouero rubicũde et grosse sõ iferme. Anco se p̃se nella pelle del collo et ãco dinãzi tracte apẽa trarre si possõ q̃lle che son sane ma se ageuolmẽte il cõtrario: lestalle i loco nõ uentoso et inchineuole acioche dallhomore si mõdassino et che lũgie scabiose nõ si fracassino le pasture debono eẽre dinouegli et freschi prati electi. Le pasture de paduli sono nocieuoli et le saluatiche dãnosi alle lauate di sal nõ spessa sparsiõe dee del pecto leuare il fastidio.

Dellapi. cap.lii.

LApi nascono p̱te dapi et p̱te di bue putrefacto lapi optie son uarie et ritõde il segniale d̃la sanita lor spessegiamento nello exame se necte et se lopa che le sãno equeuolmẽte e eleno ma il segno delle mẽo ualẽti se le sono pilose et oride cioe paurose et poluerose.

Regole del decimo libro et del prendere glianimali cap.liiii.

Altucti gliucegli rapaci la natura e che sempre soli et non mai o dirado a cõpagniati uadio: im poche ĩ preda nõ uogliono hauere compagnia et da ogni aquali põgono appostamenti et sono conosciuti per stincto di natura et quello inimico sentono gharrono et fugono et se quanto posson occultano gliucegli rapaci se di buone carni si pascono et ore conueneuoli et ingiuria non sia alloro et non contrallo ro uolere si mandino gliucegli da signori dirado si partano: se il signore nõ seguita la uolunta dello sparuiere o daltro ucielo rapacie il suo uolare conciosiachosa che sia disdegniante natura agieuolmente il perde: lanimo delluciello rapace q̃si e a quella natura: gliucegli quasi si prendono con fiere dimesticate cioe disparuiere astore falcone smerlo girfalco aguglia gano gimera gliucieli si pigliano con retti di diuersi modi cioe appantiera lanitre cõ rete sopral fiume stese piglia nsi igru & ghas starne & oche: anche con altra rete oche & anitre ne campi & presso a acque. Anche alle pareti colombi & tortore & quasi tucti ucieli picoli. Anche allaciuollo uciegli picoli & molti mezani. Anche cõ ragnie picoli uccelli & grandi & rapaci. Anche a una rete strecta & lungha le pernici. Gliuciegli ancora con uarii laciuoli si piliano ĩ terra ordinati & inarbori apresso denidi quasi tucti uccielli si pigliano con uischio cioe pania cõuerghete con palmoni con funicelle inuiscate. Tucti ucieli pigliare si possono con balestri & con archi & in alcuni altri modi ipesci si piliano cõ reti di diuerse generatio-

ni cioe con scorticaria in mare con trauersario in luochi di fiumi & dilacũi spatiosi raualli in picole acque & ingrandi con naui. Anche con giachio & negosa. Anche nelle ualli con gogolaria: & degagnia con gradelle & picole reti: anche con cieste & con ghabie: amo spardeni & calcine.

Fine del undecimo libro

INCOMINCIA il dodecimo libro nelquale si fa memoria di tucte le cose chĩ in ciascuno mese sono daffare in uilla & prima del mese di Giennaio. cap. i.

I questo mese spetialmẽte neluochi caldi: de luochi inhabitabili si puo conoscier la bonta o la malitia dellaere & deuenti: & dellaque: & della terra: & del sito aduegnia che neluochi temperati in certi altri mesi meglio si discierna. Ancora neluochi caldi le corti & le case assai aconciamente si potranno fare & gliarbori si possono pergliedificii optimamente tagliare. Anco si puo procurare nuouo letame & il uechio acampi & alle uignie portare & seminare la faua: cicerchia & lauecia. Anche secampi non sono molli sideono prima arare: ãche nelochi caldi sipossono letaminare le uignie & potare: anco si possono porre nel semenzaio le sorbe lepesche & glialtri arbori che fanno ghõma innestare & fare lorto se la uignia nõ e molle: anche ne noui prati si posson spargiere leuecte & isemi dellherbe: & le pertiche de salci & iuinchi & cãneti tagliare p le uignie: & le selue & ognilegniame tagliare si po per lo fuoco ancora tucti iuasi da usare & icarri & cioche nelle case sifa quãtunche tempo sia di questo mese si fanno ancora tucti glianimali dimestici si possono comperare & isaluatichi pigliare e lapi diluocho alluoco trasportare & mutare.

Febraio. cap. ii.

El mese difebraio & tucti lialtri si puo conosciere la bonta & malitia delluoco habitabile & comperare la casa & cioche iessa & apsso dessa e daffare ql si posar: in che sipo portare illetãe a cãpi: alle uignie & aliorti & aprati & tucti letamiare. Anche si possono aconciamente icampi arare et seminare in essi la faua lacicerchia et certi altri legumi et roncare ilgrano lasegale el farro et la spelta: et scolare lacqua de loro et arder i essi: ãcora nelochi caldi sipo lochi seminare lauene el cẽcie: et ne temperati la rubiglia el pesello: di questo mese nelochi humidi side far il pastino ouero la cultura doue la uignia sidee piantare et neluochi caldi et sechi apresso lafine utilmẽte si piãta et fa lonnestamento della uignia quando legiemme cominciano auscire fori et inanzi che lachrimo dhomore acquidoso ma spesso. ancora si fa optimo potamento diuignia neluochi temperati et caldi se la molta neue o la tropa gran fredura nol lostorpiasse: ancora di questo mese si fermano optimamente le uiti et gliarbori sopraquali uanno leuiti: ancora di qsto mese sideono tagliare le radici di sutoli ale uiti et anco sideono letaminare. Anco sideono palare leuiti et rileuare et neluochi marini et caldi sideono cauare: anco sipossono intorno alla fine tramutare ideboli uini et cuociere quando soffiano et tragon iuenti boreali cioe dela tramontana et nõ mica quando spirano iuenti australi acio che da corruptione si conseruino: posson si anchor di questo mese quando la terra e non molto secha o molle seminare ouero porre tucte piccole piante degli arbori & trasporre & innestare et maximamen sel uerde sugo sara corso insin alla cortec

cia. Anco sipossono gliarbori portare et formare et da tucti isuperflui rami sechi et scabiosi et disutoli purgare: ancora iro sai et nuoui canneti si possono ordinare et piantare: ancora di questo mese se la terra non e secha o molle si possono fare gli orti cioe zappare o in altro modo cauare et letaminare: et ogni generation dherbe che nella terra sideono semiare nella pria uera oporre si cõe son agli: atripici anici apio assentio artemisia bruotina bietola bassilico cauolo cipola finochio gabusia regolitia lactuga menta porro papauero petresemolo pastinaca spinaci senape san ctoregia scalogni & ancora le mali herbe saluatiche si posson semiare di questo mese: ancora di questo mese si posson piantare et procurare le piante: et fare lesiepi se che delle corte de campi delle uignie et de gliorti di pruni odaltri boschi: anchora si po fare selue et salita cosi di dimestichi come di saluatichi arbori: ancora si fãno di questo mese aconciamente iuerzieri cosi dherbe cõe darbori et tucte altre dilecteuoli cose.

Marzo. cap. iii.

DEl mese di marzo optimamente saranno icampi buoni se la superflua humidita e in essi consumpta & la terra sara gia peruenuta adaguaglianza intra humidita & secheza. Anco si semia lauena el ciece lacanapa neluochi caldi intorno alla fine & lafaua neluochi fredi & ne temperati nel cominciamento in luocho grasso & quella faua che fu digennaio seminata in questo tempo si corica. Anco si ronca & monda dallherbe grano la spelta & lorzo. Ancora di questo mese si semina lasagina el miglio el panico el fagiuolo si posson seminare: anco si potano & inestan leuiti intorno al principio di q̃sto mese & rilcuansi & cauano quando laterra e temperata. Ancora si colgono & piãtono leuiti di questo mese & propaginan si & rinuouansi: anche si tramutan iuini al lora che laere e chiaro & quando Borrea spira. Anco si cuocono ideboli uini accio che si conseru meglio & non si uolghino & optimamente senempiono iuaseli mes si nella freda ciella & chiudinsi siche poco sfiatino acioche non diuentino acietosi. In questo mese si possono piantare et traspiantare & cauare datorno tutti gliarbori & innestare quegli che non hanno gomma: anchora si pastinano gliorti & letaminansi & innessisi seminano tuti semi specificati nel mese difebraio. Et ancora itorno alla fine imelloni icocomeri & ici triuoli. Ancora in questo tempo si pianta lasaluia fichando interra isuoi ramuciegli: ancora nelochi fredi sideono iprati purgare & ne temperati et caldi guardare: di q̃sto mese sideono soportar icauagli et le caualle & buoi et leuache et deonsi mectere alle femine: et deonsi domare icauagli e buoi et fermicare gliapi legiermente. Et larme si debono purgar da uermicegli et da ogni bructura

Ancora gli ſparuieri et gliaſtori ſideono
mectere nellamuda & di buona carne nu
trire.

Aprile. cap.iiii.

El meſe daprile ſaranno icam
pi graſſi:et glihumidi iquali tẽ
ghono lacqua lunghamente:et
iſechi ſaranno la ſeconda uol
ta. Anco ſi ſemina aconciamẽte il cecie ne
luochi frepi:et neluochi temperati lacana-
pa et laſagina intorno al principio del me
ſe:anco ſi poſſono cauare leuignie neluo-
chi fredi tẽperati et iuini non deboli ſipoſ
ſono aconciamente tramutar: anco ſi poſ
ſono ſeminare et inneſtare imelagrani:et
il peſco ſi puo ingiemmare:anco ſideono
tucte le picole piante degliarbori dalle be
ſtie guardare:anco ſi ſeminano lezuche ici
triuoli imelloni lapio lozimo capparo ſer
pillo lactuga bietola ſecipole et gliatrepici
adaquare:anco ſi tondono le pecore in lo
chi caldi:eprati ſerotini ſiſegano:e mõto-
ni ſi mectono alle pecore e caualli & aſini
alle caualle et aſine et deſi dare leſcha aco
lombi.

Magio. cap. v.

El meſe di magio ſiſarãno icã-
pi graſſi & che tengono molto
acqua:& allora ſi cauano tucte
lherbe prodocte: e loro ſcemi
non ſono anchora per maturita fermati:
& icampi aſciutti ſi poſſono la ſecõda uol
ta arare. ĩ queſto meſe tucte le coſe che ſo
no ſeminate ſono preſſo al fiorire & non
ſideono dal cultiuatore toccare. Anco ne-
luochi freddi & humidi ſiſeminano iſagi
uoli:el miglio el panico:ancora ſi dee ille-
gname tagliare quando e ditutte le foglie
ueſtita. inqueſto tempo ſi cauano iſemen
zai et leuignie ſimigliantemẽte ſi cauono
laſeconda uolta & ſi pampino pampinã-
tur:ãco nelochi molti fredi ſi potão gliuli
ui & purganſi dal muſchio:& ſe alchu
no ſeminera lupini per uia diletamiare il
campo gli douerra in queſto tempo colla
ratro mecter ſocto:ancho di queſto meſe
ſiſemina il curiando:lappio:imeloni:icitri
uoli lezuche ecocomeri:ilcardo et leradici
& laruta el porro ſi traſpone accioche ada
quato creſca et ingroſſi et traſponghonſi
optimamente icauoli & le cipolle: ancho
ſiſemina la porciellana et di qualunche tẽ
po ſi ſemina ſolamente naſcie nel tempo
caldo anche luochi marini & caldi ſiſeghi
il fieno innanzi che ſia diuenuto
arido & ſeccho:& ſe ſi bagniera
per pioua ſidee innanzi uolgie-
re che la parte diſopra ſiſecchi:et
deonſi di queſto meſe caſtrare
iuitegli & tondare le pecore: an-
che ſi rapiglia il lacte et faſſi il for
magio:ancora ſideono uccidere
lire dellapi iquali naſcono ĩ que-
ſto tempo nelaſtremita deſiali.

Giugnio. cap. vi.

DEl mese di giugnio si dee apparechiare laia & da ogni strame & letame & poluere optia mēte purgare: in questo tempo si puo seminare il miglio il panico & fassi primieramente la miettitura dellorzo poi presso alla fine si cōpie la miettitura del grano ne loghi caldi & ne temperati si comincia in questo tempo ne fredissimi luochi fareno q̄lle cose che dimagio sono decte. Ne luochi herbosi & freddi taglieremo potereno lugniazi correno la ueccia & seghereno il fieno per pasto delle bestie. Ancho di questo mese si de fare la miettitura delegumi: & la faua si de diuellere & poi che sara raffreda cioe prima bactuta si dee riporre & lupino similmente si coglie. ancora si deono lepere & le mele magagniate infra rāi charichi spesso trasciere. Di questo mese si puo il ramo del melagrano rinchiudere in uno uasello di terra acioche renda i fructi di quella grandeza anco di questo mese si cōe del mese di luglio si fa il nesto che si chiama impiastrare ne peri & ne meli & ne fichi & negliuliui & in tuctaltri arbori ne quali sia grasso sugo & seminasi optia mēte borrana: & porciellana & molte altre herbe si possono con adacquamēto esser aiutate: anco si segano i prati anco si castrerano li boui & fassi il formagio & le pecore i freda regiōe si tendono āco si castrerano lapi sellaranno assai mele & farassi mele & laciera. Anche usciranno gli sciami & pero il guardiano dellapi dee sempre essere attento chelle nō fughino & specialmāte infino alloctaua o alla nona ora & sempre de hauere larme apparechite et delle ricorre & nel suo luoco allogharle.

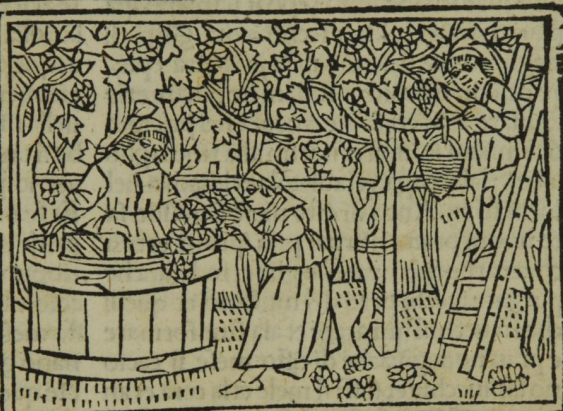
Luglio. cap. vii.

DEl mese di luglio si deono i capi arati arare la seconda uolta & la mietitura del grano & delegumi ne luochi temperati si finiscie. Ancora i saluatichi campi si purgano & stirpāo dalle radici & da brocchi ouero uerghe. Et anchora la felcie & la gramignia si dissipa & sueglie inanzi idi della canicula. ancora intorno ala fine si semi nano le rape e nauoni. anche leuite nouelle la mactina & la sera si deono cauare mācato il caldo & diuelta la gramignia poluerezare. Et gli arbori che saranno stati nella biada si mecti socto: & itorno a essi pel caldo si ragūi la terra & di q̄sto mese in lochi hūidi si puo innestare il ficho el cedro. Ancho si puo in questo tempo fare impiastro cioe il nesto cosi apellato & innestare il pero el melo negliumidi luochi: ancho le mele uitiose che tropo caricāo i rami si deono sciere anche si potra piātare la talea del cidro se saiutera col adacquare: in questo tēpo si deono corre le mandorle. In questo tempo si mectono le uacche socto a tori & i montoni simigliantemēte. Anche si deono tutti i prati segare ne quali lerba non sara prima maturata.

Agosto. cap. viii.

re gliarbucegli & innestare il pe-
ro el melo. Ancho di questo
mese si possono inuestigare lacq
neluochi doue manchano & pro
uarle:& fare ipozi incondocti del
lacque & passato mezo decto me
se si seminano icauoli si che quan
do saranno cresciuti si traspon-
gono.

Septembre. cap. viiii.

DEl mese dagosto icam
pi sideono arare la ter
za uolta: ãcora nel suo
cominciamento si pos
sono seminare lerape dopo lapri
ma pioua & leradici & nauali elu
pini acioche le terre & leuignie in
grassino anco nel cominciamen-
to & dinanzi si diuelle illino & la
canapa quando per matureza di-
uentono gialli nequali si possono
schuotere isemi & maturar se pia
ce & altrimenti procurare secon-
do che sara bisognio:ancora itor
no alla sua fine si coglie lasaggina laquale
allora si truoua matura:& ancora si colgo-
no & sechansi ifichi & lenoci & tucti glial
tri fructi degliarbori che sono maturi si
prendono:& riponghonsi:ancho neluo-
chi fredi sispampanano leuiti & neluochi
caldi sadombrano luue acioche per la for
za del sole non sisecha. Ancho i questo tẽ-
po si puo fare lagresto:ancor in molti luo-
chi caldi intorno alla fine si comincia affa
re apparechiamento della uendemmia.
Anchora di questo mese sipuo disipar la
gramignia & lefelci arando spesso laterra
Ancho di questo mese si possono innesta

DEl mese di septembre si fáno a
cõciamente leciterne pozi &
cõdocti:ãco si po arare il cãpo
grasso & q̃llo che lungamẽte e
usato di tener lhũore:i q̃sto tẽpo il cãpo hu
mido piano & magro sidee la secõda uol-
ta arare & semiare itorno allequinotio:&
deõsi letamiare icãpi necampi necolli piu
spesso & nel cãpo piu rado & specialmẽ-
te q̃do la lũa e sciema. Anco nelochi uligi
nosi & magri o fredi copti & obscuri itor
no allequnotio si semia il grão & laspelta al
lora chel tẽpo e chiaro & fermo. Anco ne
lochi caldi si semia i q̃sto tẽpo illio uernio

anche siricoglie & riponela sagina & itorno al pricipio di qsto mese si semia nellal pi la segale:& itorno alla fine didecto mese lano sequete simiete. Anco alla fine didecto mese si semia la ferrana in loco letamiato p lo pasto dele bestie. acora nel principio di qsto mese neluochi tepati sispampao leuiti & spogliasi dele lor folie & doppo mezo il mese si fa la uedemia et tucte qlle cose che auedemia aspectao:et secare lu ue che si debono serbare. et possi fare lasapa el defuto el caroeno:aco si colgono ifructi degliarbori iqli i qllo tepo monstrao la loro maturitade:iqsto i epo si semiano ipapaueri neloci caldi et sechi: acora glispatii degliorti che sideono nela priauera epiere disemi sideono pfodamete cauare et letamiare alqua cresciete. ancora nel pricipio sisemiano icauoli et itorno alla fine laglio laneto lalactuga:et labietola et leradici nel lochi sechi. Anco di qsto mese si posson fare nuoui prati et stirpar pria ipruni et bronchi:et arbori:et herbe larghe et sode:anche purgare iuechi prati del muschio et quelli che so uechissimi arare et ala fine formare e prati nouegli:ache di qsto mese si caciono lapiucchie et fassi il mele et la cera et ancora di qsto mese si pigliao leqglie et le pnici coglisparuieri. Octobre. cap. x.

El mese doctobre si posson fare ipozi et cauare ifossati et portar illetame a capi et ne teperati luochi aconciamente si semina il grano lorzo:il farro laspelta. illupino:il lino:ancora si fa la uendemia aconciamete leuiti neluochi doue sia laere caldo et se co:et doue il campo sara magro et asciuto et doue sara colle dirupinato et magro:in questo tempo neluochi sechi magri caldi arenosi et scoperti si fa meglio cioche dinanzi sidice depastini del porre delle uiti et del potarle et popaginarle et raconciar le acioche contro ala magreza exilitate de la zolla et della secheza dellaere sieno con acque del uerno aiutate. Di qsto mese spe cialmente intorno alla fine sidee ogni nouella uite cauare acioche le superflue herbe si taglino. Et se in questo luocho sara il uerno piaceuole lascierenui aperte leuiti. Et se uifusse il uerno forte et aspro ricoprirle inanzi che uengha il fredo:et se sara troppo prefrigido porreno alquanto di colombina intorno alle picole uiti. Di qsto mese neluochi caldi & discoperti sordinano gliuliueti & fannosi semenzai & tucte quelle cose che saparterrano agliuliui Ancora si purghano iriui & le fosse: ache si piantono iciriegi & meli & peri & tucti altri arbori che non temono il fredo si possono piatare & trasporre maximamente neluochi sechi & caldi:& lesorbe & mandorle sipogono nel semenzaio. Esemi del pino sispandono:in questo mese si fa il pastino degliorti che sideono in questo mese seminare: acora si semina negliortilaglio laneto glispinaci:il cardo la senape: la malua:lecipolle:lamenta:la pastinaca:il timo lorigamo:el cappero & labietola. Neluochi sechi ache

dice palladio che il porro seminato nella primauera non si traspone acioche cresca nel campo si sidee spesso cauar dintorno. Ancora si toglie allapi il supchio mele col fiale & tucta laciera corropta.

Nouembre. cap. xi.

El mese dinouembre neluochi caldi intorno al principio si semina optimamente il grão & lorzo & lasegale:& apresso lasine si semina la faua nella fecia non arata el lino & la lente. Ancora tucto questo mese neluochi caldi & sechi si deono porre leuiti & seminare le propagine optime:et neluochi freddi si conuiene cauare intorno leuiti nouelle & coprire:& lemagre letaminare. Et in questo tempo & daquinci inanzi infino atanto chela terra diuenti ghiaciata si de la uigna uechia laquale e in giogo in ordine impergola sella e in forte pedale aprire dintorno & empiere di letame:& potata strectamẽte in fral terzo o il quarto piede da terra si percuota con acuto coltello nella piu uerde parte della cortecia & ripercossa spesso si prouoca & cõstringha agierminare in quelloco acioche siripari et raconci:in questo tempo si fa la potatura dellautumno nelle uiti et nelli arbori maximamente doue la temperantia della prouincia promossi siamo accio fare:ancora di questo quãdo luliua comĩciera a esser uaria uaiolata si coglie:et gliuliueti si potano:et letrope alte sommita di siricidino acioche inchinati sispandino p glilati laqualcosa ne nespoli ne fichi : ne pe schi et ne cotogni sidee obseruare. Ancora di questo mese aconciamente si pongono gliuliueti e nocioli delle pesche et dele pine nelle regioni calde et seche et quegli delle prugnie quasi in tucti e lochi:anco la castagnia si semina con pianta et cõ seme et neluochi caldi et sechi si pongono le piã te saluatiche di peri et di meli sopra quali si dee innestare et pongonsi le talee del ciedro et semi del mandorlo:anco si traspõgono ne lochi caldi et sechi igrandi arbori et scoperti ne lochi corami tagliati et co le radici sanza lesione aiutandogli cõ dacquamẽto et con letame assai:et desi tagliare il legniame che si uuole perglie difitii q̃do la luna e sciema. Ancora di questo mese si mectono imontoni alle pecore et ibechi alle capre.

Decembre. cap.xii.

El mese di decembre si puo seminare la faua laqual solamente dopol uerno et tagliasi il legniame per le case et per tucti altri lauorii:et leselue et superflui rami degliarbori:et lesiepi uerde per foco et le pertiche et le canne per le uigne et aparechiãsi et fannosi epali per leuigne:et similmente si possono iuinchi per leuignie tagliare: et peuini si possono fare le corbe et le cieste:et le gabie molti altri arnesi et stouiglie dibisognio:et anco lesciepi seche.

FINIS.

Impressum Venetiis Die ultimo men sis Mai. anno. MCCCCLXXXXV